Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso
Operating instructions
Bedienungsanleitung
Instruções de manejo

H-3246

SILVERCREST®

RP46891_Friteuse_Cover_LB5.indd 2 19.10.09 12:05

RP46891-Fritteuse LB5 Seite 1 Montag, 11. Januar 2010 1:31 13

Español 2
Por favor, tenga en cuenta la página desplegable.

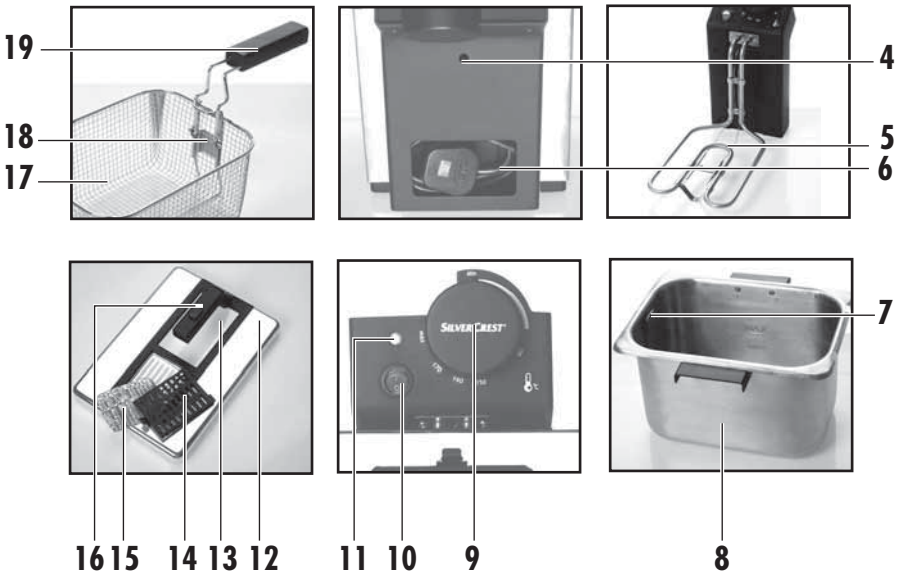
Italiano 13
Osservare la pagina pieghevole

English 24
Be sure to note the fold-out page

Deutsch 34
Bitte beachten Sie die Ausklappseite

Português 45
Preste atenção à página desdobrável

1
2
3


19
18
17
4
5
6
16 15 14 13 12
11 10 9
7
8

Índice

1. Indicaciones importantes previas a la primera utilización **2**
2. Denominación de las piezas (vea la página desplegable) **2**
3. Descripción del aparato **3**
4. Indicaciones de seguridad **3**
5. Antes del primer uso **6**
6. Antes de freír **7**
7. Freír **8**
8. Después de freír **9**
9. Limpieza **9**
10. Eliminación **11**
11. Datos técnicos **11**
12. Algunos consejos **11**
13. Garantía **12**

1. Indicaciones importantes previas a la primera utilización

Toda persona que instale, maneje, limpie o elimine este aparato tiene que haber tomado nota del contenido íntegro de las presentes instrucciones de uso y haberlo comprendido.

Así pues, guarde bien estas instrucciones de uso para tenerlas siempre a mano.

Si alguna vez vende o regala su aparato, por favor, entregue con el mismo las instrucciones de uso para que el próximo propietario pueda también usarlo de modo seguro.

2. Denominación de las piezas (vea la página desplegable)

1 Elemento de mando / calentador
2 Asas de transporte
3 Carcasa
4 Interruptor Reset
5 Elemento calentador
6 Compartimiento para el cable
7 Gancho para colgar la cesta para freír
8 Cubeta para freír con asas
9 Regulador de temperatura
10 Interruptor de conexión/desconexión y luz testigo de funcionamiento
11 Luz testigo de temperatura
12 Tapa
13 Mirilla
14 Tapa del filtro
15 Filtro permanente
16 Mango con botón de desbloqueo
17 Cesta para freír
18 Marca "MAX FOOD LEVEL"
19 Mango

3. Descripción del aparato

3.1 Uso previsto

La freidora de acero inoxidable SilverCrest H-3246 ha sido diseñada exclusivamente para la preparación de alimentos como patatas fritas, verduras, alitas de pollo o similares. ¡No puede emplearse para ningún otro uso!
Use la freidora de acero inoxidable siempre dentro de su domicilio, nunca en el exterior.
Este aparato está diseñado para uso doméstico, no para uso industrial.

3.2 Volumen de suministro

- 1 carcasa de acero inoxidable
- 1 cubeta para freír con asas
- 1 elemento calentador
- 1 cesta para freír
- 1 tapa con mirilla
- 1 instrucciones de uso

3.3 Descripción del funcionamiento

La carcasa de acero inoxidable contiene resistencias de recalentamiento eléctrico que derriten la grasa para freír y mantienen la temperatura.
Con el regulador de temperatura puede ajustarse la temperatura deseada.

3.4 Señales en el aparato

El símbolo adjunto advierte de no tocar las superficies calientes.

4. Indicaciones de seguridad

El aparato está construido y fabricado según los últimos estándares técnicos. Se han considerado todas las directivas europeas aplicables sobre seguridad. No obstante, este tipo de aparatos no está exento de riesgos.
¡Su seguridad bien merece que le dedique 5 minutos! No le llevará más tiempo leer nuestras instrucciones de seguridad. Probablemente conozca ya la mayoría de estas instrucciones. No obstante, léalas íntegramente, ya que alguna podría resultarle nueva y podría evitarle daños.

4.1 Terminología

En las instrucciones de uso encontrará los siguientes rótulos:

¡Advertencia!
Alto riesgo: no atender la advertencia puede causar daños corporales o mortales.

¡Precaución!
Riesgo medio: no atender la advertencia puede causar daños materiales.

Nota:
Riesgo menor: circunstancias que deben atenderse al usar el aparato.

4.2 Información general

- Antes de utilizar el aparato, lea atentamente sus instrucciones de uso. Éstas son una parte integral del aparato y deben estar siempre a mano.
- Utilice el aparato únicamente para el uso previsto descrito (ver "3.1 Uso previsto" en la página 3).
- Compruebe que la tensión necesaria de la red eléctrica (consulte la placa de características del aparato) coincide con la de su red eléctrica, ya que si la tensión es incorrecta se puede dañar el aparato.
- El aparato no está diseñado para que lo usen personas (menores incluidos) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o con una experiencia o conocimiento deficientes, a menos que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de la misma instrucciones sobre cómo usar el aparato. Vigile a los menores para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Tenga en cuenta que todo tipo de derechos a garantía o responsabilidades expiran si se han empleado piezas accesorias no recomendadas en estas instrucciones de uso o si, a la hora de efectuar reparaciones, no se han utilizado exclusivamente piezas de recambio originales. Esta aclaración se aplica también a las reparaciones realizadas por personas no cualificadas para ello. Encontrará la dirección del servicio técnico en "13. Garantía" en la página 12.
- Ante cualquier posible anomalía de funcionamiento dentro del plazo de vigencia de la garantía, la reparación del aparato siempre será a cargo de nuestro servicio técnico. En caso contrario se extinguirá todo derecho de garantía.
- No deje nunca el aparato funcionando sin vigilancia.
- Preste atención a que el cable de alimentación no esté colocado de forma que alguien pueda tropezar con él, ni quedar enganchado en él o pisarlo.
- El aparato sólo debe colocarse sobre una base firme, plana, seca y no inflamable, con el fin de evitar que se vuelque o que resbale.

4.3 Protección contra descargas eléctricas

¡Advertencia! Las siguientes indicaciones de seguridad sirven para protegerle de una descarga eléctrica.

- Conecte siempre el aparato a una base de enchufe debidamente puesta a tierra.
- Deje de usar el aparato si éste ha caído al suelo, ha recibido un fuerte golpe o ha caído al agua. En tal caso, diríjase a nuestro servicio técnico. Encontrará la dirección del servicio técnico en "13. Garantía" en la página 12.
- Si el aparato está dañado, éste no debe utilizarse bajo ningún concepto. En estos casos, llévelo a reparar por personal técnico cualificado. Encontrará la dirección del servicio técnico en "13. Garantía" en la página 12.
- Si la cable de alimentación de este aparato se daña, tiene que ser sustituida por el fabricante u otra persona cualificada para evitar peligros.
- Nunca introduzca el elemento de mando / calentador **1** en el agua ni limpie estas piezas bajo agua corriente.
- No toque nunca el cable de alimentación, el aparato o el enchufe con las manos húmedas.

- Para desenchufar el cable de alimentación, tire siempre de la clavija. No lo haga nunca tirando del propio cable.
- Evite doblar o aplastar el cable de alimentación.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Cuando no utilice el aparato durante un período de tiempo prolongado, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Sólo entonces el aparato se encuentra totalmente sin corriente.
- Debe evitarse la utilización de cables prolongadores. Esto sólo está permitido bajo unas condiciones muy determinadas:
  – El cable prolongador debe ser adecuado para la intensidad de corriente del aparato.
  – El cable prolongador no debe estar tendido "en el aire": no debe poder tropezar nadie con él ni quedar al alcance de los niños.
  – En ningún caso se puede utilizar un cable prolongador que esté deteriorado.
- En la toma de corriente no debe haber ningún otro aparato enchufado además de éste, ya que de lo contrario se puede producir una sobrecarga de la red eléctrica (¡prohibido utilizar enchufes múltiples!).
- El aparato no se puede hacer funcionar con un reloj programador externo o un sistema de telecontrol independiente, como por ejemplo una base de control remoto.

4.4 Protección contra el riesgo de incendio

¡Advertencia! Puesto que el aparato trabaja a altas temperaturas, observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar provocar incendios.

- Durante el funcionamiento no pueden encontrarse objetos combustibles (p. ej., cortinas, papel, etc.) en las proximidades inmediatas del aparato.
- Mantenga una distancia de al menos 50 cm con otros objetos para que ninguno pueda encenderse.
- Conecte la freidora de acero inoxidable solamente cuando contiene aceite o grasa líquida. Bajo ningún concepto sobrepase las cantidades máximas de alimentos para freír indicados en el manual de instrucciones.
- El nivel de llenado de la freidora de acero inoxidable con aceite o grasa debe encontrarse siempre entre las dos marcas de la pared interior de la cubeta para freír **8** (marca inferior = mínimo, marca superior = máximo).
- Compruebe que haya siempre suficiente grasa o aceite en la freidora.
- No debe colocarse nunca el aparato directamente debajo de un enchufe de pared, ya que el calor resultante podría provocar daños en la instalación eléctrica.
- Nunca permita que el aparato funcione sin supervisión. Los daños casi siempre se aprecian por una formación de olor intensa. En este caso, desconecte inmediatamente el cable de alimentación y lleve el aparato para su comprobación. Encontrará la dirección del servicio técnico en "13. Garantía" en la página 12.

4.5 Por la seguridad de sus hijos

¡Advertencia! Con frecuencia, los niños no pueden evaluar correctamente los peligros, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones. Por esta razón, observe lo siguiente:

- Este producto sólo se debe utilizar bajo la supervisión de adultos.
- Mantenga el aparato siempre fuera del alcance de los niños.
- Tenga cuidado de que los niños no puedan arrastrar el aparato por el cable o tirarlo.
- Tenga cuidado de que los niños no jueguen con el plástico del envase, ya que podría suponer peligro de muerte para ellos. Los plásticos del envase no son un juguete.

4.6 Protección contra escaldaduras y quemaduras

¡Advertencia! Puesto que el aparato trabaja a altas temperaturas, preste atención a las siguientes indicaciones de seguridad para evitar quemaduras o escaldaduras.

- Todas las partes deben estar completamente secas antes de introducir aceite o grasa líquida en la freidora. De lo contrario, la grasa caliente puede salpicar con fuerza.
- Se recomienda utilizar preferentemente aceite para freír o grasa líquida para freír.
- Si utiliza grasa sólida para freír, deberá primero derretirla lentamente en una sartén común para evitar las salpicaduras de grasa y el sobrecalentamiento de los bloques de grasa. A continuación vierta con precaución la grasa derretida en la freidora de acero inoxidable y sólo entonces conecte la freidora.
- Solamente debe utilizar aceites y grasas que no formen espuma y que sean aptos para freír. Esta información la encontrará en el envase o en la etiqueta.
- Durante el proceso de freír se produce vapor muy caliente. Guarde la suficiente distancia con el vapor.
- Si la grasa estuviera demasiado fría, puede salpicar al volver a fundirla. Evítelo realizando con un tenedor algunos orificios en la grasa nuevamente solidificada. No dañe el elemento calentador **5** durante esta acción.
- Cuando desee transportar el aparato caliente, apáguelo, desconecte el enchufe de red y espere a que el aparato se haya enfriado.

5. Antes del primer uso

1. Limpie minuciosamente cada pieza de la freidora de acero inoxidable.
2. A continuación seque cuidadosamente cada pieza (ver "9. Limpieza" en la página 9).

6. Antes de freír

1. Coloque la freidora de acero inoxidable sobre una superficie plana y estable.
2. Extraiga el cable de red de su compartimiento **6**.

¡Precaución! Asegúrese de que el cable no toque ninguna pieza caliente de la freidora para evitar que se dañe.

3. Pulse sobre el botón de desbloqueo del mango **16** y levante la tapa **12** empujando ligeramente hacia atrás.
4. Saque la cesta para freír **17**.
5. Extienda el mango **19**.
6. Fije el mango **19** al enrejado metálico de la cesta para freír **17**.

6.1 Llenar de aceite o grasa

Se recomienda utilizar aceite para freír o grasa sólida para freír.
La grasa sólida para freír deberá derretirse previamente en una sartén o cazuela antes de introducirla en la freidora.

Nota: Nunca mezclar distintos tipos de aceites o grasas.

1. Introduzca aceite o grasa derretida hasta la marca superior de la cubeta para freír **8** de la freidora de acero inoxidable seca y vacía.

   Nota: Si solo desea freír una pequeña cantidad de fritura, podrá emplear menos aceite o grasa, siempre que la fritura se encuentre completamente cubierta.
2. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

6.2 Derretir la grasa existente

Si ya dispone de grasa solidificada en la freidora de anteriores usos, ésta deberá derretirse dentro de la freidora. Por lo tanto proceder con precaución para que la grasa en proceso de derretirse no salpique o sobrecaliente la freidora.

1. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

¡Precaución! Procure que el tenedor no llegue a dañar el elemento calentador **5**.

2. Pinche con un tenedor algunos agujeros en la grasa para facilitar la salida del vapor de agua que se forma.
3. Pulse el botón de desbloqueo sobre el mango **16** y coloque la tapa **12** sobre la cubeta para freír **8**.
4. Encienda la freidora de acero inoxidable mediante el interruptor de conexión/desconexión **10**. Entonces la luz testigo de funcionamiento se pone roja.
5. Ajuste el regulador de temperatura **9** a 60 °C.
6. Permita que se derrita la grasa.
7. Espere a que se encienda la luz testigo de temperatura **11** o a que se derrita la grasa completamente.

7. Freír

1. Encienda la freidora de acero inoxidable mediante el interruptor de conexión/desconexión **10**.
2. Coloque la tapa **12** sobre la cubeta para freír **8**.
3. Ajuste el regulador de temperatura **9** a la temperatura con la que deseada freír.

   Consulte la temperatura adecuada para freír en el envase de la fritura.

   Después luz testigo de temperatura **11** se apaga. Esto significa que el aceite o la grasa se está calentando a la temperatura deseada. La luz testigo de temperatura **11** se pone verde tan pronto el aceite o la grasa han alcanzado la temperatura ajustada. Para mantener la temperatura del aceite o la grasa, el termostato se encenderá y apagará automáticamente. Esto se reconoce porque la luz testigo de temperatura **11** se enciende y apaga regularmente.

Nota: Recomendamos calentar el aceite como mínimo entre 10 y 15 minutos antes de comenzar a freír. Para ello coloque la tapa **12** sobre la cubeta para freír **8**.

Nota: Puede dejar la cesta para freír **17** en la freidora mientras se calienta el aceite.

¡Advertencia! En las frituras ultracongeladas observe obligatoriamente la recomendación 2 (ver "12. Algunos consejos" en la página 11) para evitar salpicaduras.

¡Precaución! No llene la cesta para freír **17** en exceso. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante de la fritura para conocer la cantidad óptima. La fritura deberá estar cubierta por completo de aceite o grasa.

En la cesta para freír **17** se encuentra una marca "MAX FOOD LEVEL" **18** que indica la altura máxima a la que puede llegar la fritura introducida.

4. Extraiga la cesta para freír **17** de la freidora e introduzca la fritura.
5. Introduzca de nuevo la cesta para freír **17** lentamente en la freidora.
6. Pulse el botón de desbloqueo sobre el mango **16** y coloque la tapa **12** sobre la cubeta para freír **8**.

   A través de la mirilla **13** de la tapa **12** podrá observar el proceso de fritura en todo momento.
7. De vez en cuando extraiga la cesta para freír **17** del aceite o grasa y agite con cuidado su contenido sacudiendo la cesta.

7.1 Protección de sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento, la freidora de acero inoxidable se desconecta automáticamente, por ejemplo cuando hay poco o nada de aceite o grasa en la cubeta. Esto también puede ocurrir cuando en la cubeta hay grasa solidificada que se ha derretido demasiado rápido.

Si el interruptor de protección térmica apaga el aparato, proceder del siguiente modo:

1. Esperar a que se enfríe el aceite o grasa.
2. Pulse el Interruptor Reset **4** en la parte posterior del elemento de mando. La freidora de acero inoxidable ya se encuentra lista para freír.

8. Después de freír

1. Pulse sobre el botón de desbloqueo del mango **16** y levante la tapa **12** empujando ligeramente hacia atrás.
2. Retire con cuidado la cesta para freír **17** de la cubeta para freír **8** y sacuda el exceso de aceite o grasa de la fritura.
3. Deje escurrir la fritura colgando la cesta para freír **17** en la cubeta para freír **8**. Para ello la cubeta para freír **8** cuenta con un gancho **7**.
4. Vierta la fritura sobre una fuente, colador o similar.
5. Gire el regulador de temperatura **9** al mínimo (en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta el tope).
6. Apague la freidora de acero inoxidable mediante el interruptor de conexión/ desconexión **10**.
7. Saque el enchufe de la toma de corriente tras cada uso.
8. Extraiga la cesta para freír **17** y el elemento de mando / calentador **1** para vaciar la freidora.
9. Saque de la carcasa **3** la cubeta para freír **8** con la ayuda de sus asas **2**.

¡Advertencia! Evitar escaldaduras dejando enfriar por completo el aceite o grasa antes de verterlos.

10. Vierta el aceite o grasa (ver "9. Limpieza" en la página 9).

8.1 Volver a utilizar el aceite o grasa

El aceite y grasa para freír envejecen y producen sustancias perjudiciales para la salud. Por esta razón, observe lo siguiente:

- Vierta el aceite o la grasa todavía en estado líquido a través de un filtro, por ejemplo, un paño de cocina, para filtrar restos de comidas.
- Conserve el aceite preferiblemente en una botella de aceite en el frigorífico.
- La grasa puede volver a introducirla en la freidora limpia, dejarla solidificar y guardarla junto con la freidora a temperatura ambiente.

9. Limpieza

9.1 Limpieza del aparato

Para poder disfrutar del aparato durante mucho tiempo, debe limpiarlo con regularidad.

¡Advertencia! Para evitar el peligro de una descarga eléctrica:

- Saque el enchufe de la toma de corriente antes de cada limpieza.
- En ningún caso debe limpiarse el elemento de mando / calentador **1** bajo agua corriente. Límpielo únicamente con un paño húmedo.

1. Retire la tapa **12**, la cesta para freír **17** y el elemento de mando / calentador **1**.
2. Guarde el elemento de mando/ calentador **1** en un lugar seguro y seco.
3. Saque la cubeta de freír con las asas **8** y evacue el aceite o la grasa.
4. Limpie la tapa **12**, la cesta para freír **17**, la cubeta para freír **8** y la carcasa **3** con

un poco de lavavajillas en agua caliente.

5. A continuación, aclare con agua limpia y séquelas cuidadosamente. Para la limpieza, no utilice en ningún caso detergentes cáusticos o abrasivos, como líquido abrasivo o lana de acero.
6. La tapa **12**, la cubeta para freír **8** y la carcasa **3** pueden limpiarse en el lavavajillas.

   Nota: El filtro permanente **15** no puede introducirse en el lavavajillas.
7. Coloque primero la cubeta de la freidora con las asas **8**, luego el elemento de mando/ calentador **1** y a continuación la cesta para freír **17** en la freidora de acero inoxidable.
8. Baje el mango **19** sobre la cesta para freír **17**.
9. Enrolle el cable de alimentación e introdúzcalo en el compartimiento para el cable **6**.

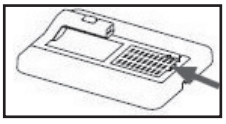
Nota: Puede transportar la freidora sin problemas con las asas situadas en los laterales.

10. Guarde la freidora colocándole siempre la tapa **12** para protegerla del polvo.

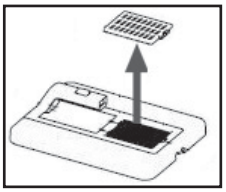
9.2 Limpieza del filtro

La tapa **12** cuenta con un filtro permanente **15** que deberá limpiarse tras cada uso de la freidora.

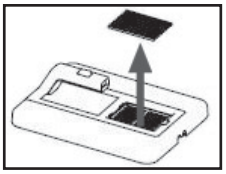
1. Abra la tapa del filtro **14**.



2. Retire la tapa del filtro **14**.

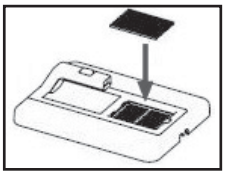


3. Retire el filtro permanente **15**.

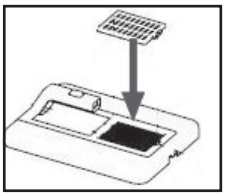


4. Limpie cuidadosamente el filtro permanente **15** en el fregadero con un poco de detergente.

   Nota: El filtro permanente **15** no puede introducirse en el lavavajillas.
5. Coloque de nuevo el filtro permanente **15**.



6. Coloque de nuevo la tapa del filtro **14** en su lugar.



10. Eliminación

10.1 Aparato

El símbolo tachado del contenedor de basura con ruedas indica que en la Unión Europea el producto debe llevarse a un vertedero especial de residuos.

Esto se aplica al producto y a todos los accesorios identificados con este símbolo. Los productos así identificados no deben eliminarse con la basura doméstica normal; en lugar de ello, deberán llevarse a un centro de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. El reciclaje contribuye a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.

10.2 Embalaje

Si desea eliminar el embalaje, respete las correspondientes normas medioambientales de su país. En Alemania, elimine el embalaje a través de un punto de recogida del Sistema Dual (Punto Verde / Grüner Punkt).

10.3 Aceite

Elimine el aceite y la grasa utilizados vertiéndolos en su botella de plástico original y cerrándola bien. La grasa puede envolverla en un papel después de solidificarse.

Introduzca los restos de aceite o grasa en el cubo para los residuos restantes o conforme a las correspondientes normas nacionales.

11. Datos técnicos

Tensión nominal:	220 - 240 Voltios ~ 50 Hz
Potencia de consumo:	2100 vatios

12. Algunos consejos

Consejo 1: Evitar la formación excesiva de acrilamida

La acrilamida es un compuesto orgánico que se forma siempre que se calientan alimentos que contienen almidón o proteína a una temperatura superior a los 100 °C.

- Se recomienda evitar alimentos excesivamente dorados, fritos u horneados a altas temperaturas.
- No consumir nunca alimentos quemados.
- Evitar freír a temperaturas superiores a los 170 °C.
- Vigile que el color de sus frituras sea más bien tirando a dorado, que marrón u oscuro. Bajo algunas circunstancias, el dorado se puede producir muy rápidamente. Use la ventanilla para observar el grado de doración de su fritura.

Consejo 2: Conseguir una fritura ultracongelada siempre perfecta

¡Precaución!

- Preferiblemente deje descongelar ligeramente los alimentos ultracongelados a temperatura ambiente

antes de freírlos. Elimine todo el hielo y el agua posibles antes de introducir la fritura en la freidora. Introduzca la fritura lo más lenta y cuidadosamente posible en la freidora puesto que los alimentos ultracongelados provocan repentinas y fuertes salpicaduras de aceite y grasa calientes.

- Las frituras ultracongeladas (-16 a -18° C) enfrían notablemente el aceite y la grasa, por lo que se fríen más lentamente y absorben más grasa o aceite. Esto se puede evitar del siguiente modo:

1. No fría grandes cantidades al mismo tiempo.
2. Caliente el aceite al menos 15 minutos antes de freír.
3. Ajuste el regulador de temperatura **9** a la temperatura indicada en el envase de la fritura.

Consejo 3: Eliminar sabores adicionales

Algunos alimentos, tales como el pescado, desprenden líquidos al freírlos. Éstos se acumulan en el aceite o la grasa de freír perjudicando el olor y sabor de sus frituras.

Para conseguir un aceite o grasa de sabor neutro, observe lo siguiente:

1. Caliente el aceite o la grasa a 160° C.
2. Introduzca dos finas rebanadas de pan o algunas ramitas de perejil en la freidora.
3. Espere a que el aceite o la grasa no sigan salpicando.
4. Retire el pan o el perejil con una espumadera. El aceite o la grasa vuelven a tener un sabor neutro.

13. Garantía

La garantía por su aparato es de 3 años a partir de la fecha de compra. El aparato ha sido producido conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. En caso de que, a pesar de ello, apareciesen fallos en el funcionamento, rogamos llame primero a nuestro servicio de asistencia al cliente. Nuestros asesores de clientes le ayudarán gustosamente y acordarán el procedimiento que se deba seguir. En caso de conexión errónea, utilización de piezas de otros fabricantes, desgaste normal, uso de violencia, intentos propios de reparación o uso indebido, se extinguirá el derecho de garantía.

Para la tramitación de la garantía y en caso de preguntas de carácter técnico rogamos se dirijan a nuestro número de atención y servicio:

00800/4212 4212
(lunes - viernes de 09:00 a 17:00 horas)

Indice

1. Istruzioni importanti prima del primo uso 13
2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata) 13
3. Descrizione dell'unità 14
4. Indicazioni di sicurezza 14
5. Istruzioni preliminari 17
6. Prima di friggere 17
7. Friggitura 18
8. Dopo la friggitura 19
9. Pulizia. 20
10. Smaltimento 21
11. Dati tecnici 22
12. Suggerimenti vari 22
13. Garanzia 23

1. Istruzioni importanti prima del primo uso

Qualsiasi persona che imposta, controlla, pulisce o rottama questo apparecchio deve leggere e apprendere tutto il contenuto delle presenti istruzioni per l'uso.

Conservare pertanto le presenti istruzioni per l'uso in buono stato, in modo da poterne disporre in qualsiasi momento.

In caso di successiva vendita o cessione gratuita dell'apparecchio, accludere le presenti istruzioni per l'uso in modo tale che anche il successivo proprietario possa utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.

2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata)

1 Gruppo comandi/resistenza
2 Maniglie per trasporto
3 Alloggiamento
4 Interruttore "Reset"
5 Resistenza
6 Scomparto per il cavo
7 Gancio per appendere il cestello per friggere
8 Vasca di friggitura con maniglie
9 Termostato
10 Interruttore I/O e spia di funzionamento
11 Spia della temperatura
12 Coperchio
13 Oblò
14 Coperchio del filtro
15 Filtro permanente
16 Maniglia con pulsante di rilascio
17 Cestello per friggere
18 Segno "MAX FOOD LEVEL"
19 Maniglia

3. Descrizione dell'unità

3.1 Impiego previsto

Questa friggitrice in acciaio inossidabile H-3246 è stata realizzata per preparare solo ed esclusivamente patatine fritte, verdure, ali di pollo o altri alimenti simili. Non è quindi adatta ad altre finalità di utilizzo.
Utilizzare la friggitrice esclusivamente tra le pareti domestiche e mai all'aperto.
Questo apparecchio è destinato all'uso in abitazioni private e non può essere utilizzato per scopi commerciali.

3.2 Entità della fornitura

- 1 Alloggiamento in acciaio inossidabile
- 1 Vasca di friggitura con maniglie
- 1 Resistenza
- 1 Cestello per friggere
- 1 Coperchio con oblò
- 1 Istruzioni per l'uso

3.3 Descrizione del funzionamento

All'interno dell'alloggiamento dell'apparecchio in acciaio inossidabile, le serpentine di riscaldamento elettriche sciolgono il grasso per friggere e mantengono stabile la temperatura.
Mediante il termostato è possibile regolare la temperatura desiderata.

3.4 Contrassegni sull'apparecchio

Il simbolo a lato avverte di non toccare le superfici calde.

4. Indicazioni di sicurezza

Questo apparecchio è costruito e realizzato secondo l'attuale stato della tecnica. Vengono osservate tutte le relative direttive europee sulla sicurezza. Ciononostante simili apparecchi possono anche essere fonti di pericoli.
Dedicare 5 minuti alla propria sicurezza! Non serve altro tempo per prendere visione delle indicazioni di sicurezza. Presumibilmente la maggior parte delle indicazioni saranno già note, tuttavia esse vanno lette perché potrebbe sempre essercene una nuova oppure una che può proteggere da danni.

4.1 Spiegazione dei termini

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti termini di segnalazione:

Avvertenza!
Pericolo elevato: la mancata osservanza dell'avvertenza può determinare lesioni fisiche e mortali.

Attenzione!
Pericolo medio: la mancata osservanza dell'avvertenza può causare danni materiali.

Indicazione:
Pericolo ridotto: circostanze che devono essere osservate nell'utilizzo dell'apparecchio.

4.2 Indicazioni generali

- Prima dell'utilizzo leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso. Sono parte integrante dell'apparecchio e devono essere disponibili in qualsiasi momento.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'impiego previsto (vedi "3.1 Impiego previsto" a pagina 14).
- Verificare che la tensione di rete necessaria (vedere la targhetta dell'apparecchio) corrisponda alla tensione di rete disponibile, poiché in caso di tensione errata l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.
- Il presente apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) che presentino limitazioni delle proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali né con scarsa esperienza e/o scarse nozioni in merito, tranne nel caso in cui siano sorvegliate da una persona che si fa carico della loro sicurezza o abbiano ricevuto da questa istruzioni su come utilizzare l'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Si ricorda che qualsiasi diritto di garanzia viene automaticamente annullato qualora si utilizzino accessori non consigliati nel presente manuale oppure vengano effettuate riparazioni con pezzi di ricambio non originali. Ciò vale anche in caso di riparazione ad opera di personale non qualificato. L'indirizzo dell'assistenza si trova a "13. Garanzia" a pagina 23.
- In caso di eventuali anomalie di funzionamento entro il periodo della garanzia, la riparazione dell'apparecchio può essere eseguita soltanto dal nostro centro d'assistenza. In caso contrario decade qualsiasi diritto di garanzia.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Assicurarsi che non sussista mai il pericolo di inciampare nel cavo di rete oppure che nessuno vi si possa impigliare o lo possa calpestare.
- L'apparecchio può essere installato esclusivamente su una superficie stabile, piatta, asciutta e non infiammabile per evitare che cada o scivoli.

4.3 Protezione dalle folgorazioni

Avvertenza! Le seguenti istruzioni di sicurezza servono per proteggere l'utente da folgorazioni elettriche.

- Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa con contatto a terra installata conformemente alle norme.
- Se l'apparecchio cade a terra o riceve un forte colpo oppure cade nell'acqua, non deve più essere utilizzato. In tal caso rivolgersi al nostro Service-Center. L'indirizzo dell'assistenza si trova a "13. Garanzia" a pagina 23.
- Mai utilizzare l'apparecchio se danneggiato. In tal caso la riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale specializzato. L'indirizzo dell'assistenza si trova a "13. Garanzia" a pagina 23.
- Se il cavo di rete di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da una persona ugualmente qualificata, per evitare pericoli.
- Non immergere mai il gruppo comandi/ resistenza **1** nell'acqua e non lavare mai questi componenti sotto l'acqua corrente.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete o la spina di rete con mani umide.

- Estrarre sempre il cavo di rete in corrispondenza della spina. Non estrarlo mai afferrando il cavo stesso.
- Fare attenzione a non piegare o schiacciare mai il cavo di rete.
- Tenere il cavo di rete lontano da superfici calde (ad es. piastre di cottura).
- Se l'unità non viene utilizzata per lungo tempo, estrarre la spina dalla presa. Soltanto in questo modo l'apparecchio è completamente privo di alimentazione.
- L'utilizzo di cavi di prolunga dovrebbe essere evitato. È consentito solo in presenza di presupposti ben determinati:
  – il cavo di prolunga deve essere adatto all'intensità di corrente dell'apparecchio.
  – il cavo di prolunga non deve essere posato "in aria": non deve sussistere il pericolo di inciamparvi né deve essere raggiungibile dai bambini.
  – Il cavo di prolunga non deve assolutamente essere danneggiato.
- non deve essere collegato alla presa di rete nessun altro apparecchio oltre a questo, altrimenti può verificarsi un sovraccarico della rete elettrica (non utilizzare prese multiple!).
- L'apparecchio non può essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato, come ad esempio una presa radio.

4.4 Protezione dagli incendi

Avvertenza! Dal momento che l'apparecchio lavora a temperature elevate, onde evitare l'insorgere di incendi è necessario osservare le seguenti istruzioni di sicurezza.

- Durante il funzionamento non devono esservi oggetti infiammabili (per es. tende, giornali, ecc.) nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.
- Tenere una distanza di almeno 50 cm da altri oggetti per evitare che questi prendano fuoco.
- Azionare la friggitrice in acciaio inossidabile solo quando al suo interno è presente olio o grasso liquido e non superare in nessun caso le quantità massime relative all'alimento da friggere riportate in queste istruzioni.
- Il livello di riempimento della friggitrice deve essere sempre compreso tra i due segni all'interno della vasca di friggitura **8** (segno inferiore = min, segno superiore = max).
- Fare attenzione a che nella friggitrice vi sia sempre olio o grasso in quantità sufficiente.
- Non posizionare mai l'apparecchio sotto una presa a parete, poiché il calore prodotto potrebbe danneggiare l'impianto elettrico.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione. Eventuali problemi di funzionamento si notano quasi sempre per l'intensa formazione di cattivo odore. In tal caso estrarre immediatamente la spina e sottoporre l'apparecchio a controllo. L'indirizzo dell'assistenza si trova a "13. Garanzia" a pagina 23.

4.5 Per la sicurezza dei bambini

Avvertenza! Spesso i bambini non sono in grado di valutare bene i pericoli e possono così provocarsi lesioni. Per questo motivo osservare quanto segue:

- Questo prodotto può essere utilizzato solo sotto la sorveglianza di adulti.
- Assicurarsi con attenzione che l'apparecchio si trovi sempre al di fuori della portata dei bambini.

- Assicurarsi che i bambini non rovescino l'apparecchio tirando il cavo.
- Fare attenzione che la pellicola da imballaggio non costituisca pericolo di morte per i bambini. Le pellicole da imballaggio non sono giocattoli.

4.6 Protezione da scottature e ustioni

Avvertenza! L'apparecchio funziona a temperature elevate per cui si consiglia di rispettare le seguenti norme di sicurezza, per evitare di scottarsi.

- Prima di versare l'olio o il grasso liquefatto nella friggitrice è necessario verificare che tutti i componenti siano perfettamente asciutti. In caso contrario, il grasso caldo potrebbe produrre schizzi.
- Usare di preferenza olio per friggere oppure grasso liquido per friggere.
- Se si utilizza grasso solido per friggere, è necessario sciogliere il blocco di grasso prima lentamente in una normale padella per fare in modo che il grasso non produca spruzzi e l'elemento termico non si surriscaldi. Successivamente, versare il grasso sciolto con cautela nella friggitrice in acciaio inossidabile e azionarla.
- È possibile utilizzare solo oli o grassi che non producono schiuma e che sono adatti per friggere. Tali informazioni si trovano nella descrizione dell'olio o del grasso sulla relativa confezione o etichetta.
- Durante la frittura viene liberato vapore ad alta temperatura. Tenersi a sufficiente distanza.
- Se il grasso è troppo freddo, durante il successivo scioglimento potrebbe schizzare! Per evitare questo, praticare piccoli fori con una forchetta nel grasso solidificato. Fare attenzione a non danneggiare la resistenza **5**.
- Per trasportare il dispositivo caldo, occorre spegnerlo, sfilare la spina di rete e attendere che si sia raffreddato.

5. Istruzioni preliminari

1. Pulire a fondo i singoli componenti della friggitrice.
2. Successivamente, asciugarli con cura (vedere "9. Pulizia" a pagina 20).

6. Prima di friggere

1. Collocare la friggitrice su una superficie piana e stabile.
2. Estrarre il cavo di rete dall'apposito scomparto **6**.

Attenzione! Onde evitare danni al cavo di rete, accertarsi che non venga a contatto con i componenti caldi della friggitrice.

3. Premere il pulsante di rilascio sulla maniglia **16** e sollevare il coperchio **12** spingendolo leggermente verso la parte posteriore.
4. Rimuovere il cestello per friggere **17**.
5. Ribaltare la maniglia **19**.
6. Fissare la maniglia **19** alla rete metallica del cestello per friggere **17**.

6.1 Versamento dell'olio o del grasso

Usare olio per friggere liquido oppure grasso per friggere solido.
Prima di versare nella friggitrice il grasso per friggere solido, scioglierlo in una padella o in una pentola.
Indicazione: Non mescolare mai qualità diverse di olio o grasso!

1. Versare l'olio o il grasso sciolto nella friggitrice vuota e asciutta fino al segno superiore della vasca di friggitura **8**.

   Indicazione: Se si desidera friggere una quantità di prodotto minima, è possibile utilizzare anche una quantità di olio o di grasso minore. Il prodotto da friggere deve sempre essere ben coperto.
2. Inserire la spina nella presa.

6.2 Scioglimento del grasso presente

Se nella friggitrice si trova già del grasso solidificato di una precedente friggitura, scioglierlo all'interno di essa. Fare molta attenzione a che lo scioglimento del grasso non dia luogo a spruzzi e la friggitrice non si surriscaldi.

1. Inserire la spina nella presa.

Attenzione! Accertarsi di non danneggiare la resistenza **5** con la forchetta.

2. Praticare un paio di fori nel grasso mediante una forchetta per permettere una migliore fuoriuscita del vapore acqueo prodotto.
3. Premere il pulsante di rilascio sulla maniglia **16** e collocare il coperchio **12** sulla vasca di friggitura **8**.
4. Accendere la friggitrice in acciaio inossidabile mediante l'interruttore I/O **10**. La spia di funzionamento rossa è accesa.
5. Impostare il termostato **9** a 60 °C.
6. Lasciar sciogliere il grasso.
7. Attendere finché la spia della temperatura **11** si accende o fino a quando il grasso è completamente sciolto.

7. Friggitura

1. Accendere la friggitrice in acciaio inossidabile mediante l'interruttore I/O **10**.
2. Collocare il coperchio **12** sulla vasca di friggitura **8**.
3. Impostare il termostato **9** alla temperatura di friggitura desiderata.

   La temperatura di friggitura giusta si trova sulla confezione dei cibi da friggere.

   La spia della temperatura **11** si spegne. Ora il grasso o l'olio viene riscaldato fino a raggiungere la temperatura desiderata. Non appena il grasso o l'olio ha raggiunto la temperatura impostata, la spia della temperatura **11** diventa verde.

   Al fine di mantenere il grasso o l'olio alla temperatura desiderata, il termostato accende e spegne automaticamente il riscaldamento. Potete verificarlo dalla spia della temperatura **11** che si accende e spegne regolarmente.

Indicazione: É consigliabile riscaldare l'olio almeno per 10-15 minuti prima di iniziare la friggitura. Posizionare a tale scopo il coperchio **12** sull'inserto per friggere **8**.
Indicazione: Durante il riscaldamento il cestello per friggere **17** può essere lasciato nella friggitrice.

Avvertenza! In caso di cibi surgelati, per evitare schizzi di grasso attenersi strettamente al suggerimento 2 (vedi "12. Suggerimenti vari" a pagina 22).

Attenzione! Non riempire eccessivamente il cestello per friggere **17**. Relativamente alla quantità ottimale, attenersi scrupolosamente alle indicazioni del produttore dei cibi da friggere. I cibi da friggere devono essere completamente coperti dall'olio o dal grasso.

Nel cestello per friggere **17** si trova il segno "MAX FOOD LEVEL" **18** che indica il livello massimo di riempimento per il cibo.

4. Togliere il cestello **17** dalla friggitrice e versarvi i cibi da friggere.
5. Riporre con attenzione il cestello **17** nella friggitrice.
6. Premere il pulsante di rilascio sulla maniglia **16** e collocare il coperchio **12** sulla vasca di friggitura **8**.

   Grazie all'oblò **13** del coperchio **12** è possibile controllare ogni momento della friggitura.
7. Durante la friggitura alzare e abbassare il cestello **17** immerso nell'olio o nel grasso e scuotere il contenuto con attenzione, muovendo velocemente avanti e indietro il cestello.

7.1 Protezione da surriscaldamento

In caso di surriscaldamento, per esempio se l'olio o il grasso nella friggitrice sono insufficienti, la friggitrice si spegne automaticamente. La stessa cosa si può verificare se il grasso solidificato che si trova nella friggitrice viene sciolto troppo in fretta.

Qualora l'interruttore di surriscaldamento spenga l'apparecchio, procedere come segue:

1. Lasciar raffreddare l'olio o il grasso.
2. Premere l'interruttore "Reset" **4** sul retro del gruppo comandi. Ora la friggitrice è di nuovo pronta per friggere.

8. Dopo la friggitura

1. Premere il pulsante di rilascio sulla maniglia **16** e sollevare il coperchio **12** spingendolo leggermente verso la parte posteriore.
2. Togliere con cautela il cestello **17** dalla vasca di friggitura **8** e scuotere via l'olio o il grasso in eccesso.
3. Fare sgocciolare il cibo fritto, agganciando il cestello **17** nell'apposito inserto **8**. A tale scopo, l'inserto 8 è dotato di un gancio **7**.
4. Versare i cibi fritti in una scodella, uno scolapasta o recipienti simili.
5. Ruotare il termostato **9** fino al livello più basso (in senso antiorario sino all'arresto).
6. Spegnere la friggitrice mediante l'interruttore I/O **10**.
7. Estrarre la spina dalla presa dopo ogni uso.
8. Per vuotare la friggitrice rimuovere il cestello **17** e il gruppo comandi/resistenza **1**.
9. Togliere la vasca di friggitura **8** dall'alloggiamento **3** afferrandola per le apposite maniglie **2**.

Avvertenza! Per evitare il pericolo di scottature, prima di travasarlo, è necessario lasciar raffreddare bene l'olio o il grasso caldo!

10. Scolare il grasso o l'olio (vedi "9. Pulizia" a pagina 20).

8.1 Riutilizzo dell'olio o del grasso

L'invecchiamento dell'olio e del grasso per friggere sviluppa sostanze nocive. Per questo motivo osservare quanto segue:

- Versare l'olio o il grasso ancora liquido in un filtro (ad esempio, uno strofinaccio da cucina) per filtrare i residui di cibo.
- Conservare l'olio preferibilmente nel frigorifero in una bottiglia per l'olio .
- Il grasso può essere riversato nella friggitrice pulita, lasciato solidificare e conservato insieme ad essa a temperatura ambiente.

9. Pulizia

9.1 Pulizia dell'apparecchio

Per poter prolungare la durata dell'unità si consiglia di effettuare una pulizia regolare.

Avvertenza! Per evitare il pericolo di folgorazioni:

- Estrarre la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia.
- Il gruppo comandi/resistenza **1** non deve essere mai, in nessun caso, pulito sotto l'acqua corrente. Pulirlo solo con un panno umido.

1. Rimuovere il coperchio **12**, il cestello per friggere **17** e il gruppo comandi/resistenza **1**.
2. Riporre il gruppo comandi/resistenza **1** in un posto sicuro e asciutto.
3. Estrarre la vasca di friggitura **8** e smaltire l'olio o il grasso.
4. Pulire il coperchio **12**, il cestello per friggere **17**, la vasca di friggitura **8** e l'alloggiamento **3** con un detersivo delicato in acqua calda.
5. Risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Per la pulizia non utilizzare in nessun caso detersivi o materiali abrasivi o corrosivi come detergenti cremosi o pagliette di acciaio.
6. Il coperchio **12**, la vasca di friggitura **8** e l'alloggiamento **3** possono essere puliti in lavastoviglie.

   Indicazione: Il filtro permanente **15** non è lavabile in lavastoviglie.
7. Introdurre nella friggitrice prima la vasca di friggitura **8**, poi il gruppo comandi/resistenza **1** e infine il cestello per friggere **17**.
8. Rivolgere la maniglia **19** verso l'interno del cestello. **17**.
9. Arrotolare il cavo di rete e riporlo nell'apposito scomparto **6**.

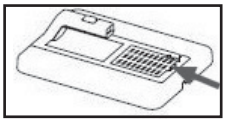
Indicazione: la friggitrice può essere trasportata senza problemi grazie alle due maniglie laterali per il trasporto.

10. Nei periodi di non utilizzo, riporre la friggitrice sempre al riparo dalla polvere coprendola con il coperchio **12**.

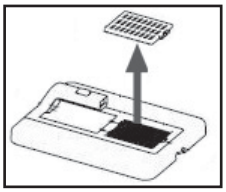
9.2 Pulizia del filtro

Nel coperchio **12** si trova un filtro permanente **15** che deve essere pulito dopo ogni utilizzo della friggitrice.

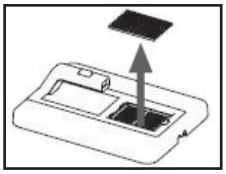
1. Aprire il coperchio del filtro **14**.



2. Sollevare il coperchio del filtro **14**.



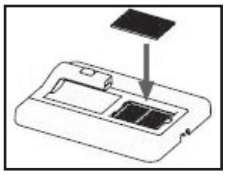
3. Rimuovere il filtro permanente **15**.



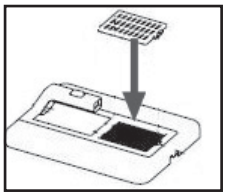
4. Pulire il filtro permanente **15** accuratamente nel lavandino utilizzando un detergente delicato.

   Indicazione: Il filtro permanente **15** non è lavabile in lavastoviglie.

5. Reinserire il filtro permanente pulito **15**.



6. Riapplicare il coperchio del filtro **14**.



10. Smaltimento

10.1 Apparecchio

Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che il prodotto nel territorio dell'Unione Europea deve essere smaltito secondo le norme di raccolta differenziata. Ciò vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati non devono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici ma devono essere consegnati presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e a non gravare sull'ambiente.

10.2 Imballaggio

Per smaltire l'imballaggio osservare le normative in materia ambientale specifiche del paese. In Germania, smaltire l'imballaggio tramite una raccolta del sistema duale ("punto verde").

10.3 Olio

Smaltire l'olio o il grasso utilizzato riversandolo nella tanica originale in plastica e chiudendola saldamente. Il grasso solido, invece, va lasciato solidificare e poi avvolto nella carta.

Smaltire i residui di olio o di grasso nel cassonetto della spazzatura oppure in conformità alle rispettive norme nazionali.

11. Dati tecnici

Tensione nominale:	220 - 240 Volt ~ 50 Hz
Potenza:	2100 Watt

12. Suggerimenti vari

Suggerimento 1: come evitare l'eccessiva formazione di acrilammide

L'acrilammide è una sostanza chimica che si forma sempre quando cibi contenenti amido o un particolare amminoacido vengono preparati a temperature superiori ai 100 °C.

- Una doratura troppo forte, temperature di cottura e friggitura elevate o rosolature veloci andrebbero quindi evitate quanto più possibile.
- I cibi bruciati non devono essere consumati.
- Per la friggitura è meglio evitare temperature superiori ai 170 °C.
- Il colore degli alimenti fritti deve essere "giallo oro" piuttosto che marrone o scuro. Talvolta la doratura può essere molto rapida. La finestra consente di tenere sotto controllo il grado di doratura dei fritti.

Suggerimento 2: come cucinare cibi surgelati sempre perfetti

Attenzione!

- Prima della friggitura è preferibile lasciar scongelare i cibi surgelati a temperatura ambiente. Prima di versare i cibi nella friggitrice, rimuovere quanto più ghiaccio e acqua possibile. Onde evitare schizzi forti e improvvisi di olio o grasso caldo, versare i cibi surgelati nella friggitrice il più lentamente possibile e con molta attenzione.
- I cibi surgelati (da -16 a -18° C) raffreddano considerevolmente l'olio o il grasso, per cui impiegano più tempo a rosolarsi e probabilmente assorbono troppo olio o grasso. Per evitare tali possibilità procedere come segue:

1. Non friggere contemporaneamente grandi quantità di cibo.
2. Prima della friggitura riscaldare l'olio per almeno 15 minuti.
3. Impostare il termostato **9** alla temperatura indicata sulla confezione del cibo da friggere.

Suggerimento 3: come evitare sapori indesiderati

Durante la friggitura alcuni alimenti, come ad esempio il pesce, producono liquidi, che vanno a mescolarsi all'olio o grasso per friggere compromettendo il sapore e l'odore del cibo stesso.

Per ottenere di nuovo olio o grasso neutrale al gusto, procedere come segue:

1. Riscaldare l'olio o il grasso a 160° C.
2. Immergere nella friggitrice due sottili fette di pane o alcuni rametti di prezzemolo.

3. Attendere finché non cessano gli schizzi di olio o grasso .
4. Rimuovere il pane o il prezzemolo con una schiumarola. Ora l'olio o il grasso sono nuovamente neutrali al gusto.

13. Garanzia

La garanzia del vostro apparecchio è di 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto rispettando rigidi criteri di qualità ed è stato controllato prima della distribuzione. Nel caso in cui dovessero comunque presentarsi difetti nel funzionamento, telefonate al nostro centro servizi clienti. I nostri consulenti saranno a vostra disposizioni per consigliarvi come procedere oltre. Nel caso di collegamento errato, utilizzo di pezzi di differenti produttori, normale usura, utilizzo violento, tentativo di riparazione personale oppure utilizzo improprio, cade la validità della garanzia.

Per l'utilizzo della garanzia e le domande tecniche, rivolgetevi alla nostra hotline di assistenza telefonica:

00800/4212 4212
(lunedì - venerdì
dalle ore 09:00 alle ore 17:00)

Contents

1. Important information before using for the first time 24
2. Part names (see foldout page) 24
3. Product description 25
4. Safety information. 25
5. Before using for the first time 28
6. Before frying. 28
7. Frying. 29
8. After frying. 30
9. Cleaning 31
10. Disposal 32
11. Technical data 32
12. Various tips 32
13. Warranty 33

1. Important information before using for the first time

Any person setting up, operating, cleaning or disposing of this appliance must have familiarised themselves with and understood the contents of these user instructions.

Please therefore keep these operating instructions so that they are available at any time.

If you sell or give away your appliance, please include the user instructions with it so that the next owner can also use it safely.

2. Part names (see foldout page)

1 Operating/Heating Element
2 Carrying Handle
3 Casing
4 Reset Switch
5 Heating Element
6 Cable Compartment
7 Hook to suspend the frying basket
8 Frying Insert with Handles
9 Temperature regulator
10 On/Off Switch and Pilot Lamp
11 Temperature Pilot Lamp
12 Lid
13 Viewing Window
14 Filter cover
15 Permanent filter
16 Handle with Unlock Button
17 Frying Basket
18 Marking "MAX FOOD LEVEL"
19 Handle

3. Product description

3.1 Intended purpose

The Stainless Steel SilverCrest H-3246 Deep-Fat Fryer has been solely constructed for preparing foodstuffs such as potato chips, vegetables, chicken wings or similar items. It is not suitable for any other purpose.
Only use the stainless steel fryer inside your home, never outdoors.
This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

3.2 Scope of supply

- 1 Stainless steel casing
- 1 Frying insert with handles
- 1 Heating element
- 1 Frying basket
- 1 Lid with viewing window
- 1 User instructions

3.3 Function

There are electrically operated heating coils inside the stainless steel casing that melt the frying fat and maintain its temperature.
The required frying temperature can be set using the temperature control device.

3.4 Symbols on the appliance

This symbol warns against touching hot surfaces.

4. Safety information

This appliance has been designed and built to the current state of the art. It complies with all relevant European safety directives. However, appliances of this type can be dangerous.
Your safety is worth 5 minutes of reading! It will not take longer than that to read through our safety instructions. You probably know most of this information already, but nonetheless, please read it through because one or more items of information might be new to you and could prevent possible damage.

4.1 Explanation of terms

The following signal terms are used in these user instructions:

Warning!
High risk: Ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: Ignoring this warning could lead to damage.

Note:
Low risk: Points to be noted when handling the appliance.

4.2 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the product only for the purpose described (see "3.1 Intended purpose" on page 25).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage as the appliance could be damaged if used with the wrong mains voltage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/ or lack of knowledge, unless either supervised by a person responsible for their safety or given instructions on the use of the appliance by such a person. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "13. Warranty" on page 33.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void.
- Never leave this appliance unattended while it is in use.
- Ensure that it is not possible for anyone to trip over or to get caught up in or step on the mains cable.
- The machine should only be set up on a firm, dry, level, inflammable surface to prevent it from tipping over or sliding.

4.3 Protection against electric shock

Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- Only plug the stainless steel fryer into a correctly installed socket outlet with earthing contact.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, received a hard blow or fallen into water. In this case, please contact our Service Centre. You will find the service address in "13. Warranty" on page 33.
- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the appliance repaired in such cases by a qualified specialist. You will find the service address in "13. Warranty" on page 33.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Never immerse the operating and heating elements **1** in water, nor should you clean these parts under running water.
- Do not touch the product, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable by pulling out the plug. Never pull on the cable itself.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.

- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as cooker hotplates.
- If you are not using the machine for a prolonged period of time, remove the plug from the wall socket. This is the only way to render the device completely current-free.
- Avoid using extension cables. An extension cable may only be used under very specific conditions:
  – The extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the device.
  – The extension cable may not be suspended: keep children away from it and ensure that it is not possible for anybody to trip over it.
  – Under no circumstances use a damaged extension cable.
- Do not connect any appliances other than this product to the mains socket, since it could cause an overload (do not use multi-way splitters of any kind).
- The device must not be operated with an external timer or separate remote control system such as a remote control socket.

4.4 Protection against the danger of fire

Warning! Since the appliance works with high temperatures, observe the following safety information to prevent a fire from starting.

- Keep flammable objects (e.g. curtains, paper) away from the appliance when it is in use.
- Maintain a distance of at least 50 cm from other objects to prevent them from catching fire.
- Only switch on the stainless steel fryer if it contains sufficient oil or liquid fat and under no circumstances exceed the maximum quantities of food to be fried at one time specified in these operating instructions.
- The filling level of the stainless steel fryer with oil or fat must always be between the two markings on the inside of the frying insert **8** (lower marking = mininum, upper marking = maximum).
- Take care that there is always sufficient fat or oil in the fryer.
- The appliance must never be placed immediately beneath a wall socket, as the heat it generates could damage the electrical installation.
- Never leave the appliance running when it is unattended. Damage is almost always indicated by the presence of a strong odour. If you notice any such odour, unplug the mains plug immediately and have the appliance inspected. You will find the service address in "13. Warranty" on page 33.

4.5 For the safety of your child

Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this device under the supervision of an adult.
- Ensure the machine is always kept out of the reach of children.
- Ensure that a child cannot pull down or tip the appliance onto himself or herself.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing film is not a toy.

4.6 Protection against scalds and burns

Warning! As the appliance operates at high temperatures, please observe the following safety information so that you do not burn or scald yourself.

- All the parts must be completely dry before you pour oil or liquid fat into the stainless steel fryer. Otherwise the heated fat could spit badly.
- You should ideally use frying oil or liquid frying fat.
- If you use solid frying fat you should first melt the blocks of fat slowly in a normal pan in order to avoid overheating and the fat spitting. Then pour the melted fat carefully into the stainless steel fryer before switching the fryer on.
- You must only use oils or fats that do not foam and that are suitable for frying. Please refer to the packaging or label for further information.
- Hot steam is released during the frying process. Maintain an adequate distance from the steam.
- The fat may start spitting when melted again if it is too cold! Avoid this by making some holes with a fork in the re-solidified fat. Be careful not to damage the heating element **5** while doing so.
- Once hot, if you wish to transport the appliance, switch it off, pull out the mains plug, and wait until the appliance has cooled down.

5. Before using for the first time

1. Please clean the individual parts of the stainless steel fryer thoroughly.
2. Then carefully dry the individual parts (see "9. Cleaning" on page 31).

6. Before frying

1. Place the stainless steel fryer on a level and stable surface.
2. Pull the mains cable out of the cable compartment **6**.

Caution! Make sure that the mains cable does not come into contact with the hot parts of the stainless steel fryer so that it is not damaged.

3. Press the unlock button on the handle **16** and lift off the lid **12** by pulling it slightly backwards.
4. Remove the frying basket **17**.
5. Open the handle **19** out.
6. Fasten the handle **19** to the wire mesh of the frying basket **17**.

6.1 Add the oil or fat

You should either use liquid frying oil or solid frying fat.
You should melt solid frying fat in a frying pan or saucepan before adding it to the fryer.
Note: Never mix different types of fat or oil!

1. Add oil or melted fat to the top marking of the frying insert **8** in the dry and empty stainless steel fryer.

Note: If you want to fry only small quantities, less oil or fat may be enough. But the items to be fried must always be completely covered.

2. Insert the mains plug into the mains socket.

6.2 Melt existing fat

If the fryer already contains solidified fat from an earlier frying session it must be melted in the fryer. You have to do this very carefully so that the melting fat does not start to spit or the fryer does not overheat.

1. Insert the mains plug into the mains socket.

Caution! Ensure that you don't damage the heating element **5** with the fork.

2. Use a fork to prick a few holes in the fat so that any steam formed can escape more easily.
3. Press the unlock button on the handle **16** and place the lid **12** on the frying insert **8**.
4. Use the On/Off switch **10** to switch the stainless steel fryer on. The red pilot lamp lights up.
5. Set the temperature control device **9** to 60 °C.
6. Let the fat melt.
7. Wait until the temperature pilot lamp **11** lights up or until the fat has melted completely.

7. Frying

1. Use the On/Off switch **10** to switch the stainless steel fryer on.
2. Place the lid **12** on the frying insert **8**.
3. Set the temperature control device **9** to the desired frying temperature.

   Refer to the pack of what you are frying for the correct frying temperature.

   The temperature pilot lamp **11** goes out. The oil or fat has now heated to the desired temperature. The temperature pilot lamp **11** lights up in green as soon as the oil or fat has reached the set temperature. To keep the oil or fat at temperature the thermostat automatically switches the heating on and off. You can see this when the temperature pilot lamp **11** regularly goes on and off.

Note: We recommend that you heat the oil for at least between 10 and 15 minutes before you start frying. To do this, place the lid **12** on the frying insert **8**.

Note: You can leave the frying basket **17** in the fryer during heating.

Warning! When frying frozen items, pay attention to Tip 2 (see "12. Various tips" on page 32) to prevent spits of fat.

Caution! Please do not overfill the frying basket **17**. Please read the food manufacturer's information about the optimum amount. The food to be fried must be completely covered by oil or fat.

In the frying basket **17** you will find a marking "MAX FOOD LEVEL" **18** that indicates the maximum level to which items to be fried may be filled.

4. Remove the frying basket **17** from the stainless steel fryer and place the items to be fried in it.

5. Carefully replace the frying basket **17** in the stainless steel fryer.
6. Press the unlock button on the handle **16** and place the lid **12** on the frying insert **8**.

   You can observe the frying process through the viewing window **13** in the lid **12** at any time.
7. While frying, occasionally remove the frying basket **17** from the oil or fat and carefully shake the contents by moving the frying basket backwards and forwards.

7.1 Thermal cut-out

In the case of overheating, the stainless steel fryer switches off automatically, e.g. if there is no or insufficient oil or fat in the stainless steel fryer. This can also happen if there is solidified in the fryer that is melted too quickly.
If the thermal cut-out switches off the appliance, proceed as follows:

1. Let the oil or fat cool down.
2. Press the Reset switch **4** on the back of the operating element. The stainless steel fryer is now ready for frying again.

8. After frying

1. Press the unlock button on the handle **16** and lift off the lid **12** by pulling it slightly backwards.
2. Carefully remove the frying basket **17** from the frying insert **8** and shake off excess oil or fat over the fryer.
3. Drain the fried food by suspending the frying basket **17** in the frying insert **8**. The frying insert **8** has a hook **7** for this purpose.
4. Pour the fried items into a bowl, sieve, etc.
5. Turn the temperature control device **9** to the lowest setting (anticlockwise as far as it will go).
6. Use the On/Off switch **10** to switch the stainless steel fryer off.
7. Remove the mains plug after every use.
8. Remove the frying basket **17** and the operating/heating element **1** to empty the fryer.
9. Remove the frying insert **8** from the casing **3** using the handles **2**.

Warning! So that you do not burn yourself, leave the hot oil or fat to cool down before you pour it away!

10. Pour away the oil or fat (see "9. Cleaning" on page 31).

8.1 Re-use the oil or fat

Frying oil and fat age and develop unhealthy substances. Please note therefore:

- Pour the oil or the still liquid fat through a filter (e.g. tea towel) to filter out food remains.
- The best place to store oil is in an oil bottle in the fridge.
- Fat can be poured back into the cleaned fryer, allowed to solidify and stored together with the fryer at room temperature.

9. Cleaning

9.1 Cleaning the Appliance

To ensure your product gives you lasting service, you should clean it regularly.

Warning! To avoid the danger of an electric shock:

- Remove the mains plug before cleaning.
- The operating/heating element **1** must not under any circumstances be cleaned under running water. Only clean it with a damp cloth.

1. Remove the lid **12**, frying basket **17** and the operating/heating element **1**.
2. Store the operating/heating element **1** in a secure, dry place.
3. Remove the frying insert by the handles **8** and dispose of the oil or fat.
4. Clean the lid **12**, frying basket **17**, frying insert **8** and casing **3** with a little mild detergent in hot water.
5. Then rinse them with clean water and dry them off carefully. Never use caustic or abrasive cleaning agents or cleaning materials such as scouring solution or steel wool.
6. The lid **12**, frying insert **8** and casing **3** can be washed in the dishwasher.

   Note: The permanent filter **15** is not dishwasher safe.
7. First replace the frying insert in the stainless steel fryer by the handles **8**, then the operating/heating element **1** and lastly the frying basket **17**.
8. Fold the handle **19** into the frying basket **17**.
9. Roll up the mains cable and put it into the cable compartment **6**.

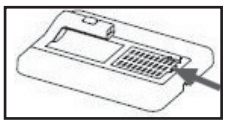
Note: You can easily transport the stainless steel fryer by using the handles that are fitted on the sides.

10. Always store the stainless steel fryer so that it is kept free of dust by ensuring that the lid **12** is always put on.

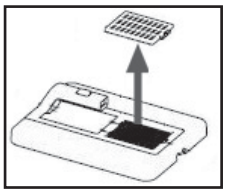
9.2 Cleaning the Filter

In the lid **12** there is a permanent filter **15**, which should be cleaned after every use of the deep-fat fryer.

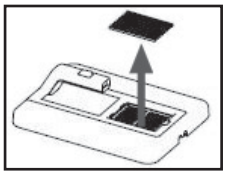
1. Open the filter cover **14**.



2. Lift off the filter cover **14**.

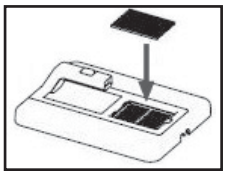


3. Remove the permanent filter **15**.

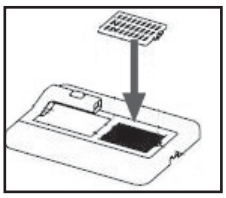


4. Carefully clean the permanent filter **15** in the sink with a mild detergent.

   Note: The permanent filter **15** is not dishwasher safe.
5. Replace the permanent filter **15**.



6. Replace the filter cover **14**.



10. Disposal

10.1 Product

The symbol showing the wheelie bin with a cross through it means that that product must be handed in for the separated collection of waste in the European Union.
This applies to the product and all accessories that are marked with this symbol. Products marked like this may not be disposed of in normal domestic waste but must be handed in at a collection point for the recycling of electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and hence is better for the environment.

10.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country. In Germany, you should dispose of the packaging via the Dual Recycling System (Grüner Punkt).

10.3 Oil

Dispose of used oil or fat by pouring it back into the original plastic bottle and sealing it firmly. Leave solid fat to solidify, then wrap it in paper.
Dispose of oil or fat residues in the refuse bin or according to the relevant respective national regulations.

11. Technical data

Power supply:	220 - 240 Volt ~ 50 Hz
Power consumption:	2100 Watt

12. Various tips

Tip 1: How to avoid the excess formation of acrylamide
Acrylamide is a chemical substance that is formed whenever foods containing starch or a certain protein compound at prepared at temperatures over 100 °C.

- Wherever possible, you should avoid excess browning, high temperatures for baking or frying or fierce frying.
- You should not eat burnt food at all.
- When deep-frying, you should avoid temperatures of over 170 °C.

- Make sure that the colour of the fried items is "golden yellow" rather than brown or dark. Browning may develop very quickly. Use the viewing window to observe the browning level of the fried items.

Tip 2: How to fry frozen items perfectly every time

Caution!

- Preferably, thaw out frozen food at room temperature before frying. Remove as much ice and water as possible before placing the items in the fryer. Add the food as slowly and carefully as possible to the fryer because frozen food can abruptly and quickly cause the hot oil or fat to bubble.
- Frozen food (-16 to -18° C) greatly cools down oil or fat, therefore it fries more slowly and may absorb too much oil or fat. You can prevent this as follows:

1. Never fry large quantities at the same time.
2. Heat the oil for at least 15 minutes prior to frying.
3. Set the temperature control device **9** to the temperature stated on the pack of the frozen food.

Tip 3: How to get rid of undesired aftertastes

Some foodstuffs, such as fish, leach liquid during frying. It collects in the frying oil or fat and thus impairs the smell and taste of the fried food.

To have neutral tasting oil or fat again, proceed as follows:

1. Heat the oil or fat to 160 ° C.
2. Place two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the stainless steel fryer.
3. Wait until the oil or fat no longer bubbles.
4. Remove the bread or the parsley with a slotted spoon. The oil or fat has a neutral taste again.

13. Warranty

The warranty for your appliance is valid for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and tested before delivery. Should operational errors occur despite this, however, please phone the service centre first. Our customer consultants will gladly assist you, and arrange with you how to proceed. The warranty will be invalidated if the appliance is incorrectly connected, if parts from different manufacturers are used, in the case of normal wear and tear, upon the use of force, independent attempts at repairing the appliance or improper use.

Please contact our service hotline for guarantee claims and technical matters:

00800/4212 4212
(Monday to Friday between
8 a.m. and 4 p.m.)

Inhalt

1. Wichtige Hinweise vor dem ersten Gebrauch **34**
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) **34**
3. Gerätebeschreibung **35**
4. Sicherheitshinweise **35**
5. Vor dem ersten Gebrauch **38**
6. Vor dem Frittieren **39**
7. Frittieren **40**
8. Nach dem Frittieren **41**
9. Reinigen **41**
10. Entsorgung **43**
11. Technische Daten **43**
12. Diverse Tipps **43**
13. Garantie **44**

1. Wichtige Hinweise vor dem ersten Gebrauch

Jede Person, die dieses Gerät aufstellt, bedient, reinigt oder entsorgt, muss den vollständigen Inhalt dieser Bedienungsanleitung zur Kenntnis genommen und verstanden haben.

Bewahren Sie daher diese Bedienungsanleitung gut auf, damit Sie sie jederzeit zur Verfügung haben.

Wenn Sie Ihr Gerät einmal verkaufen oder verschenken, geben Sie bitte diese Bedienungsanleitung mit, damit auch der nächste Besitzer das Gerät sicher benutzen kann.

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Bedien-/Heizelement
2 Tragegriffe
3 Gehäuse
4 Reset-Schalter
5 Heizelement
6 Kabelfach
7 Haken zum Einhängen des Frittierkorbes
8 Frittiereinsatz mit Handgriffen
9 Temperaturregler
10 Ein-/Aus-Schalter und Betriebskontrollleuchte
11 Temperaturkontrollleuchte
12 Deckel
13 Sichtfenster
14 Filterdeckel
15 Permanentfilter
16 Griff mit Entriegelungstaste
17 Frittierkorb
18 Markierung „MAX FOOD LEVEL“
19 Griff

3. Gerätebeschreibung

3.1 Verwendungszweck

Die Edelstahl-Fritteuse SilverCrest H-3246 ist ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln wie Pommes Frites, Gemüse, Chicken Wings oder ähnlichem konstruiert worden. Für andere Verwendungszwecke ist sie nicht geeignet!
Verwenden Sie die Edelstahl-Fritteuse ausschließlich innerhalb Ihres Haushalts und niemals im Freien.
Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

3.2 Lieferumfang

- 1 Edelstahlgehäuse
- 1 Frittiereinsatz mit Handgriffen
- 1 Heizelement
- 1 Frittierkorb
- 1 Deckel mit Sichtfenster
- 1 Bedienungsanleitung

3.3 Funktionsbeschreibung

In dem Edelstahlgehäuse befinden sich elektrisch betriebene Heizschlangen, die das Frittierfett schmelzen und auf Temperatur halten.
Am Temperaturregler kann die gewünschte Frittiertemperatur eingestellt werden.

3.4 Kennzeichnungen am Gerät

Nebenstehendes Symbol warnt vor dem Berühren von heißen Oberflächen.

4. Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nach dem modernen Stand der Technik konstruiert und gefertigt. Alle entsprechenden europäischen Sicherheitsrichtlinien werden beachtet. Dennoch können von derartigen Geräten auch Gefahren ausgehen.
5 Minuten sollte Ihnen Ihre Sicherheit wert sein! Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen. Vermutlich kennen Sie die meisten Hinweise schon, lesen Sie diese bitte trotzdem durch, da der eine oder andere Hinweis doch neu für Sie sein wird und Sie vor Schaden bewahren kann.

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „3.1 Verwendungszweck" auf Seite 35).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, da bei einer falschen Netzspannung das Gerät beschädigt werden könnte.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie" auf Seite 44.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Das Gerät darf ausschließlich auf einem festen, ebenen, trockenen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es umkippt oder wegrutscht.

4.3 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Sollte das Gerät zu Boden gefallen sein oder einen harten Schlag abbekommen haben, oder sollte es ins Wasser gefallen sein, dürfen Sie es nicht weiterbenutzen. Wenden Sie sich in diesem Fall an unser Service-Center. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie" auf Seite 44.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie" auf Seite 44.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement **1** niemals unter Wasser, und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals am Kabel selber.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nie geknickt oder gequetscht wird.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  – Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
  – Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
  – Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
- Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.

4.4 Schutz vor Brandgefahr

Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Während des Betriebes dürfen sich keine brennbaren Gegenstände (z.B. Vorhänge, Papier usw.) in unmittelbarer Umgebung des Gerätes befinden.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, damit diese kein Feuer fangen können.
- Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse nur dann ein, wenn sich Öl oder flüssiges Fett darin befindet und überschreiten Sie auf keinen Fall die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Höchstmengen der auf einmal zu frittierenden Lebensmittel.
- Der Füllstand der Edelstahl-Fritteuse mit Öl oder Fett muss immer zwischen den beiden Markierungen auf der Innenseite des Frittiereinsatzes **8** liegen (untere Markierung = Minimum, obere Markierung = Maximum).
- Achten Sie darauf, dass sich immer genügend Fett oder Öl in der Fritteuse befindet.
- Das Gerät darf niemals direkt unter einer Wandsteckdose aufgestellt werden, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen könnte.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen. Schäden kündigen sich fast immer durch intensive Geruchsbildung an. Ziehen Sie in diesem Falle sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät überprüfen. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie" auf Seite 44.

4.5 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Produkt darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät am Kabel herunterziehen oder umwerfen können.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.6 Schutz vor Verbrühungen und Verbrennungen

Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit Sie sich nicht verbrennen oder verbrühen.

- Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Edelstahl-Fritteuse geben. Das erhitzte Fett könnte sonst stark spritzen.
- Verwenden Sie idealerweise Frittieröl oder flüssiges Frittierfett.
- Wenn Sie festes Frittierfett benutzen, sollten Sie zur Vermeidung von Fettspritzern und Überhitzung die Fettblöcke zunächst langsam in einer normalen Pfanne schmelzen. Gießen Sie anschließend das geschmolzene Fett vorsichtig in die Edelstahl-Fritteuse und schalten Sie erst dann die Fritteuse an.
- Sie dürfen nur Öle oder Fette verwenden, die nicht schäumen und zum Frittieren geeignet sind. Diese Informationen entnehmen Sie bitte der Verpackung oder dem Etikett.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt. Bewahren Sie einen ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Sollte das Fett zu kalt sein, so kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Vermeiden Sie dies, indem Sie mit einer Gabel einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett stechen. Beschädigen Sie dabei nicht das Heizelement **5**.
- Wenn Sie das heiße Gerät transportieren wollen, schalten Sie es aus, ziehen den Netzstecker und warten ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

5. Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie die einzelnen Teile der Edelstahl-Fritteuse bitte gründlich.
2. Trocknen Sie die einzelnen Teile anschließend sorgfältig ab (siehe „9. Reinigen” auf Seite 41).

6. Vor dem Frittieren

1. Stellen Sie die Edelstahl-Fritteuse auf eine gerade und stabile Oberfläche.
2. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach **6**.

Vorsicht! Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen der Edelstahl-Fritteuse in Berührung kommt, damit es nicht beschädigt wird.

3. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und heben Sie den Deckel **12** ab, indem Sie ihn dabei etwas nach hinten schieben.
4. Entnehmen Sie den Frittierkorb **17**.
5. Klappen Sie den Griff **19** heraus.
6. Befestigen Sie den Griff **19** am Drahtgeflecht des Frittierkorbs **17**.

6.1 Öl oder Fett einfüllen

Verwenden Sie entweder flüssiges Frittieröl oder festes Frittierfett.

Festes Frittierfett sollten Sie in einer Pfanne oder einem Topf schmelzen, bevor Sie es in die Fritteuse einfüllen.

Hinweis: Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten!

1. Füllen Sie Öl oder geschmolzenes Fett bis zur oberen Markierung des Frittiereinsatzes **8** in die trockene und leere Edelstahl-Fritteuse.

   Hinweis: Wenn Sie nur sehr wenig Frittiergut frittieren wollen, kann auch etwas weniger Öl oder Fett genügen. Das Frittiergut muss aber immer vollständig bedeckt sein.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

6.2 Vorhandenes Fett schmelzen

Wenn sich in der Fritteuse schon erstarrtes Fett von einem früheren Frittiervorgang befindet, müssen Sie dieses in der Fritteuse schmelzen. Dabei müssen Sie sehr vorsichtig vorgehen, damit das schmelzende Fett nicht anfängt zu spritzen oder die Fritteuse überhitzt.

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Vorsicht! Achten Sie darauf, dass Sie mit der Gabel nicht das Heizelement **5** beschädigen.

2. Stechen Sie mit einer Gabel ein paar Löcher in das Fett, damit entstehender Wasserdampf besser austreten kann.
3. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und setzen Sie den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.
4. Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **10** ein. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet.
5. Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf 60 °C ein.
6. Lassen Sie das Fett schmelzen.
7. Warten Sie ab, bis die Temperaturkontrollleuchte **11** aufleuchtet bzw. bis das Fett vollständig geschmolzen ist.

7. Frittieren

1. Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **10** ein.
2. Setzen Sie den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.
3. Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die gewünschte Frittier-Temperatur ein.

   Entnehmen Sie die richtige Frittiertemperatur der Packung des Frittierguts.

   Die Temperaturkontrollleuchte **11** erlischt. Das Öl oder Fett wird nun auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Die Temperaturkontrollleuchte **11** leuchtet grün auf, sobald das Öl oder Fett die eingestellte Temperatur erreicht hat. Um das Öl oder Fett auf Temperatur zu halten, schaltet der Thermostat die Heizung automatisch ein und aus. Dies erkennen Sie daran, dass die Temperaturkontrollleuchte **11** regelmäßig an und ausgeht.

Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, das Öl mindestens zwischen 10 bis 15 Minuten zu erhitzen, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen. Setzen Sie dazu den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.

Hinweis: Sie können den Frittierkorb **17** beim Aufheizen in der Fritteuse lassen.

Warnung! Achten Sie bei tiefgekühltem Frittiergut unbedingt auf Tipp 2 (siehe „12. Diverse Tipps“ auf Seite 43), um Fettspritzer zu vermeiden.

Vorsicht! Bitte füllen Sie den Frittierkorb **17** nicht zu voll. Beachten Sie unbedingt die Angaben des Herstellers des Frittiergutes zur optimalen Menge. Das Frittiergut muss vom Öl bzw. Fett vollständig bedeckt sein.

Im Frittierkorb **17** finden Sie eine Markierung „MAX FOOD LEVEL“ **18**, die angibt, bis zu welcher maximalen Höhe Frittiergut eingefüllt werden darf.

4. Nehmen Sie den Frittierkorb **17** aus der Edelstahl-Fritteuse und geben Sie das Frittiergut hinein.
5. Setzen Sie den Frittierkorb **17** vorsichtig wieder in die Edelstahl-Fritteuse.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und setzen Sie den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.

   Durch das Sichtfenster **13** im Deckel **12** können Sie den Frittiervorgang jederzeit beobachten.
7. Nehmen Sie während des Frittierens ab und zu den Frittierkorb **17** aus dem Öl oder Fett und schütteln Sie den Inhalt vorsichtig durch, indem Sie den Frittierkorb ruckartig hin- und her bewegen.

7.1 Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung schaltet die Edelstahl-Fritteuse automatisch aus, z.B. wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Edelstahl-Fritteuse befindet. Dies kann auch passieren, wenn sich in der Fritteuse erstarrtes Fett befindet, das zu schnell geschmolzen wird.

Sollte der Hitzeschutzschalter das Gerät abschalten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
2. Drücken Sie den Reset-Schalter **4** an der Rückseite des Bedienungselements. Die Edelstahl- Fritteuse ist nun wieder frittierbereit.

8. Nach dem Frittieren

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und heben Sie den Deckel **12** ab, indem Sie ihn dabei etwas nach hinten schieben.
2. Nehmen Sie den Frittierkorb **17** vorsichtig aus dem Frittiereinsatz **8** und schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
3. Lassen Sie das Frittiergut abtropfen, indem Sie den Frittierkorb **17** im Frittiereinsatz **8** einhängen. Dazu besitzt der Frittiereinsatz **8** einen Haken **7**.
4. Schütten Sie das Frittiergut in eine Schüssel, Sieb o.ä.
5. Drehen Sie den Temperaturregler **9** auf niedrigste Stufe (gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag).
6. Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **10** aus.
7. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
8. Entnehmen Sie den Frittierkorb **17** und das Bedien-/Heizelement **1**, um die Fritteuse zu leeren.
9. Nehmen Sie den Frittiereinsatz **8** an den Tragegriffen **2** aus dem Gehäuse **3**.

   Warnung! Um sich nicht zu verbrühen, lassen Sie das heiße Öl oder Fett unbedingt gut abkühlen, bevor Sie es umschütten!
10. Gießen Sie das Öl oder Fett ab (siehe „9. Reinigen“ auf Seite 41).

8.1 Öl oder Fett wiederverwenden

Frittieröl und Frittierfett altern und entwickeln dabei ungesunde Stoffe. Beachten Sie daher:

- Gießen Sie das Öl bzw. das noch flüssige Fett durch einen Filter (z.B. Geschirrtuch), um Speisereste herauszufiltern.
- Bewahren Sie Öl am besten in einer Öl-Flasche im Kühlschrank auf.
- Fett können Sie in die gereinigte Fritteuse zurückschütten, erstarren lassen und mit der Fritteuse zusammen bei Zimmertemperatur aufbewahren.

9. Reinigen

9.1 Gerät reinigen

Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, sollten Sie es regelmäßig reinigen.

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Das Bedien-/Heizelement **1** darf keinesfalls unter fließendem Wasser gereinigt werden. Säubern Sie es nur mit einem feuchten Tuch.

1. Entnehmen Sie Deckel **12**, Frittierkorb **17** und das Bedien-/Heizelement **1**.
2. Verwahren Sie das Bedien-/Heizelement **1** an einem sicheren und trockenen Ort auf.
3. Entnehmen Sie den Frittiereinsatz mit den Handgriffen **8** und entsorgen Sie das Öl oder Fett.

4. Reinigen Sie Deckel **12**, Frittierkorb **17**, Frittiereinsatz **8** und Gehäuse **3** mit etwas mildem Spülmittel in heißem Wasser.
5. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Verwenden Sie zur Reinigung auf keinen Fall ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle.
6. Deckel **12**, Frittiereinsatz **8** und Gehäuse **3** können in der Spülmaschine gereinigt werden.

   Hinweis: Der Permanentfilter **15** ist nicht spülmaschinenfest.
7. Setzen Sie zuerst den Frittiereinsatz mit den Handgriffen **8**, anschließend das Bedien-/ Heizelement **1** und dann den Frittierkorb **17** in die Edelstahl- Fritteuse ein.
8. Klappen Sie den Griff **19** in den Frittierkorb **17** ein.
9. Rollen Sie das Netzkabel auf und stecken Sie es in das Kabelfach **6**.

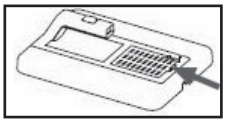
Hinweis: Die Edelstahl-Fritteuse können Sie problemlos mit den seitlich angebrachten Tragegriffen transportieren.

10. Lagern Sie die Edelstahl-Fritteuse stets staubfrei, indem Sie immer den Deckel **12** aufsetzen.

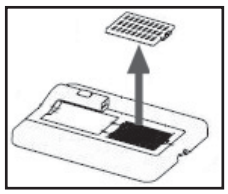
9.2 Filter reinigen

Im Deckel **12** befindet sich ein Permanentfilter **15**, der nach jedem Einsatz der Fritteuse gereinigt werden sollte.

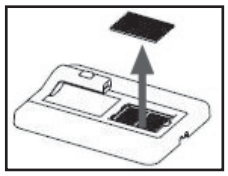
1. Öffnen Sie den Filterdeckel **14**.



2. Heben Sie den Filterdeckel **14** ab.

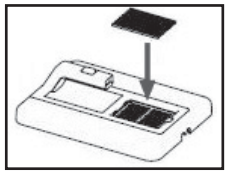


3. Entnehmen Sie den Permanentfilter **15**.

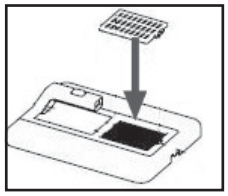


4. Reinigen Sie den Permanentfilter **15** vorsichtig im Spülbecken mit etwas mildem Spülmittel.

   Hinweis: Der Permanentfilter **15** ist nicht spülmaschinenfest.
5. Setzen Sie den gereinigten Permanentfilter **15** wieder ein.



6. Setzen Sie den Filterdeckel **14** wieder auf.



10. Entsorgung

10.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss.
Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten.

10.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land. Entsorgen Sie die Verpackung in Deutschland über eine Sammlung des Dualen Systems (Grüner Punkt).

10.3 Öl

Entsorgen Sie das benutzte Öl oder Fett, indem Sie es in die Originalplastikflasche zurück gießen und diese gut verschließen. Festes Fett lassen Sie erst erstarren und wickeln Sie es in Papier.
Entsorgen Sie die Öl- oder Fettreste in der Restmülltonne oder gemäß der jeweiligen nationalen Vorschriften.

11. Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 Volt ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2100 Watt

12. Diverse Tipps

Tipp 1: So vermeiden Sie die übermäßige Bildung von Acrylamid
Acrylamid ist ein chemischer Stoff, der immer dann entsteht, wenn Lebensmittel, die Stärke oder einen bestimmten Eiweißbaustein enthalten, bei Temperaturen über 100 °C zubereitet werden.

- Auf zu starke Bräunung, hohe Temperaturen beim Backen und Frittieren oder scharfes Anbraten sollten Sie möglichst verzichten.
- Verbrannte Lebensmittel sollten Sie überhaupt nicht verzehren.
- Beim Frittieren sollten Sie Temperaturen über 170 °C vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Farbe des Frittiergutes eher „goldgelb" als braun oder dunkel ist. Die Bräunung kann sich unter Umständen sehr rasch entwickeln. Nutzen Sie das Sichtfenster, um den Bräunungsgrad des Frittiergutes zu beobachten.

Tipp 2: So gelingt tiefgekühltes Frittiergut immer perfekt

Vorsicht!

- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben. Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.
- Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18° C) kühlt Öl oder Fett erheblich ab, brät deshalb langsamer an und nimmt möglicherweise zuviel Öl oder Fett auf. Dies können Sie wie folgt vermeiden:

1. Frittieren Sie keine großen Mengen gleichzeitig.
2. Erhitzen Sie vor dem Frittieren das Öl mindestens 15 Minuten.
3. Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.

Tipp 3: So werden Sie ungewünschten Beigeschmack los

Manche Nahrungsmittel wie Fisch geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Sie sammelt sich im Frittieröl oder -fett an und beeinträchtigt so den Geruch und Geschmack des Frittierguts.

Um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten, beachten Sie folgendes:

1. Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160° C.
2. Geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder einige Zweige Petersilie in die Edelstahl- Fritteuse.
3. Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt.
4. Entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

13. Garantie

Die Garantie für Ihr Gerät beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum.

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien produziert und vor der Auslieferung überprüft. Sollten dennoch Funktionsfehler auftreten, senden Sie das defekte Gerät zusammen mit dem Kaufbeleg in Originalverpackung an die Service-Adresse. Bei falschem Anschließen, Verwenden von Teilen fremder Hersteller, normalem Verschleiß, Gewaltanwendung, eigenen Reparaturversuchen oder unsachgemäßer Benutzung entfällt der Garantieanspruch.

Service-Adresse:
HOYER Service
c/o Dohmen Solutions
Robert-Bosch-Straße 21-23
85748 Garching

Tel.: 089/32 94 03 30
(Montag - Freitag von 09:00 bis 17:00 Uhr)

Österreich und Schweiz:

Für die Garantieabwicklung und bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline:
00800/4212 4212
(Montag - Freitag von 09:00 bis 17:00 Uhr)

RP46891-Fritteuse LB5 Seite 45 Montag, 11. Januar 2010 1:31 13

Índice

1. Indicações importantes antes da primeira utilização **45**
2. Designação das peças (ver página desdobrável) **45**
3. Descrição do aparelho **46**
4. Indicações de segurança **46**
5. Antes da primeira utilização **49**
6. Antes de fritar **50**
7. Fritar **50**
8. Depois de fritar **52**
9. Limpar **52**
10. Eliminação **54**
11. Dados técnicos **54**
12. Sugestões diversas **54**
13. Garantia **55**

1. Indicações importantes antes da primeira utilização

Todos aqueles que instalem, utilizem, limpem ou eliminem este aparelho têm de ter lido e compreendido todo o conteúdo deste manual de instruções.

Conserve, por isso, este manual de instruções, garantindo assim que o mesmo se encontra sempre à disposição.

Se vender ou oferecer o aparelho, entregue igualmente este manual para que o utilizador possa usar o aparelho de forma segura.

2. Designação das peças (ver página desdobrável)

1 Elemento calefactor/de manejo
2 Pegas
3 Caixa
4 Interruptor reset
5 Elemento calefactor
6 Compartimento para o cabo
7 Gancho para enganchar o cesto
8 Peça interna para fritar com pegas
9 Regulador de temperatura
10 Interruptor para ligar/desligar e luz de controlo de funcionamento
11 Luz de controlo da temperatura
12 Tampa
13 Janela de visualização
14 Tampa do filtro
15 Filtro permanente
16 Pega com botão de desbloqueio
17 Cesto
18 Marca "MAX FOOD LEVEL"
19 Pega

3. Descrição do aparelho

3.1 Campo de aplicação

A fritadeira eléctrica em aço inoxidável SilverCrest H-3246 foi concebida exclusivamente para a confecção de alimentos como batatas fritas, verduras, asas de frango e outros produtos similares. Não é adequada para qualquer outra aplicação!
Utilize a fritadeira eléctrica em aço inoxidável apenas no interior da sua casa e nunca no exterior.
Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e não para uso comercial.

3.2 Material fornecido

- 1 Caixa de aço inoxidável
- 1 Peça interna para fritar com pegas
- 1 Elemento calefactor
- 1 Cesto
- 1 Tampa com janela de visualização
- 1 Manual de instruções

3.3 Descrição do funcionamento

Na caixa de aço inoxidável encontram-se serpentinas de aquecimento eléctrico, que derretem a gordura para fritar e que a mantêm na temperatura certa.
A temperatura para fritar desejada pode ser ajustada no regulador de temperatura.

3.4 Símbolos no aparelho

O símbolo ao lado chama a atenção para não tocar em superfícies quentes.

4. Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido e fabricado de acordo com os mais recentes desenvolvimentos técnicos. Todas as directivas de segurança europeias adequadas foram tidas em consideração. No entanto, podem subsistir perigos decorrentes deste tipo de aparelho.
5 minutos pela sua segurança! Não precisa de mais tempo para ler as nossas indicações de segurança. É provável que já conheça a maioria das indicações. Leia, apesar disso, estas indicações, uma vez que haverá certamente uma ou outra indicação que lhe é desconhecida e que poderá garantir a sua segurança.

4.1 Explicação de termos

Encontrará os seguintes sinais de advertência neste manual de instruções:

Aviso!
Risco elevado: Não considerar o aviso pode constituir perigo para a integridade física e para a vida.

Cuidado!
Risco mediano: Não considerar o aviso pode provocar danos materiais.

Indicação:
Risco reduzido: Ter em atenção determinados factos durante o manuseamento do aparelho.

4.2 Notas genéricas

- Leia cuidadosamente este manual de instruções antes de passar à utilização. O manual é parte integrante do aparelho e tem de estar sempre à disposição.
- Use o aparelho exclusivamente para o campo de aplicação descrito (ver "3.1 Campo de aplicação" na página 46).
- Certifique-se de que a tensão de rede necessária (ver placa de características no aparelho) corresponde à sua, pois, caso contrário, o aparelho poderá ficar danificado.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, nem por pessoas que não possuam a experiência ou o conhecimento necessário para a utilização do aparelho, a não ser que uma pessoa responsável pela sua segurança faça a supervisão do funcionamento do aparelho e faculte as respectivas instruções. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Lembre-se de que, nestes casos, a garantia perde a validade e não nos responsabilizamos se forem utilizados acessórios não recomendados neste manual de instruções ou se durante as reparações não forem exclusivamente utilizadas peças sobressalentes originais. Isto também é válido no caso de reparações efectuadas por pessoas não qualificadas. O endereço do serviço de assistência técnica encontra-se em "13. Garantia" na página 55.
- Em caso de eventuais falhas de funcionamento dentro do período de garantia, só o serviço de assistência técnica poderá efectuar a reparação do aparelho. Caso contrário, a garantia do produto perderá a sua validade.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se encontra disposto de forma a que alguém tropece nele, fique preso ou o pise.
- O aparelho só pode ser instalado sobre uma superfície fixa, plana, seca e não inflamável para não se virar ou derrapar.
- Mantenha uma distância de, pelo menos, 50 cm em relação a outros objectos, de forma a que estes não possam incendiar-se.

4.3 Protecção contra choques eléctricos

Aviso! As seguintes indicações de segurança servem para o proteger contra um choque eléctrico.

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com um contacto de protecção instalada de acordo com as instruções.
- Se o aparelho cair no chão, levar uma forte pancada ou cair à água, não o deve continuar a usar. Neste caso, entre em contacto com o nosso serviço de assistência técnica. O endereço do serviço de assistência técnica encontra-se em "13. Garantia" na página 55.
- Se o aparelho estiver danificado, o aparelho não pode ser utilizado. Neste caso, mande reparar o aparelho por pessoal especializado qualificado. O endereço do serviço de assistência técnica encontra-se em "13. Garantia" na página 55.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, este tem de ser

reparado pelo fabricante ou por pessoal qualificado para evitar perigos.

- Nunca mergulhe o elemento calefactor/ de manejo **1** em água, nem o lave sob água corrente.
- Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação ou na ficha de rede com as mãos húmidas.
- Desligue sempre o cabo de alimentação pegando na ficha de rede. Nunca puxe pelo próprio cabo.
- Certifique-se de que o cabo não é dobrado ou esmagado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes (p. ex. placa de fogão).
- Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, puxe a ficha da tomada. Só depois é que o aparelho fica totalmente sem corrente.
- Deve evitar a utilização de extensões. Só são permitidas em condições muito específicas:
  - A extensão tem de ser adequada para a intensidade de corrente do aparelho.
  - A extensão não deve ficar "suspensa": não deve ficar disposta de forma a que alguém possa tropeçar nela, nem ficar ao alcance das crianças.
  - A extensão nunca pode apresentar danos.
- Além deste aparelho, não devem ser ligados outros aparelhos à tomada de rede, uma vez que isto pode provocar uma sobrecarga na rede eléctrica (as tomadas múltiplas são proibidas!).
- O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto em separado, como por exemplo uma tomada com controlo remoto.

4.4 Protecção contra o perigo de incêndio

Aviso! Uma vez que o aparelho funciona com elevadas temperaturas, respeite as seguintes indicações de segurança para que não possa ocorrer um incêndio.

- Durante o funcionamento não se podem encontrar objectos inflamáveis (p. ex. cortinas, papel, etc.) na proximidade imediata do aparelho.
- Mantenha uma distância de, pelo menos, 50 cm em relação a outros objectos, de forma a que estes não possam incendiar-se.
- Ligue a fritadeira eléctrica em aço inoxidável apenas quando se encontrar óleo ou gordura líquida no seu interior e nunca ultrapasse as quantidades máximas de alimentos a fritar de uma vez, indicadas neste manual de instruções.
- Ao encher a fritadeira eléctrica em aço inoxidável com óleo ou gordura, respeite o nível de enchimento, o qual tem de estar sempre entre as duas marcações que se encontram no lado de dentro da peça interna para fritar **8** (marca inferior = mínimo, marca superior = máximo).
- Certifique-se de que a fritadeira eléctrica tem sempre gordura ou óleo suficiente.
- O aparelho nunca pode ser instalado imediatamente abaixo de uma tomada de parede, pois o calor pode provocar danos na instalação eléctrica.
- Nunca deixe o aparelho funcionar sem vigilância. Os danos podem ser quase sempre detectados graças à formação de odores intensos. Neste caso, puxe imediatamente a ficha de rede e mande

verificar o aparelho. O endereço do serviço de assistência técnica encontra-se em "13. Garantia" na página 55.

4.5 Para a segurança das crianças

Aviso! As crianças, na maior parte das vezes, não conseguem avaliar correctamente os perigos, podendo sofrer ferimentos. Por isso, preste atenção ao seguinte:

- Este produto só pode ser utilizado sob a vigilância de um adulto.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que as crianças não puxam o aparelho pelo cabo ou o fazem cair.
- A película da embalagem também pode representar um perigo fatal para as crianças. As películas da embalagem não são um brinquedo.

4.6 Protecção contra escaldões e queimaduras

Aviso! Uma vez que o aparelho funciona com elevadas temperaturas, respeite as seguintes indicações de segurança para não se queimar nem escaldar.

- Todas as peças têm de estar totalmente secas, antes de introduzir óleo ou gordura líquida na fritadeira eléctrica em aço inoxidável. Caso contrário, a gordura aquecida poderá salpicar muito.
- Utilize de preferência óleo de fritarou gordura líquida especial para fritar.
- Se utilizar gordura sólida, deve derreter primeiro os blocos de gordura lentamente numa frigideira para evitar salpicos de gordura e o sobreaquecimento do elemento calefactor. De seguida, verta a gordura derretida cuidadosamente para dentro da fritadeira eléctrica em aço inoxidável e só então ligue a fritadeira.
- Apenas pode utilizar óleos ou gorduras que não formem espuma e que sejam adequados para fritar. Para obter mais detalhes sobre esta informação, leia as instruções na embalagem ou na etiqueta.
- Durante o processo de fritura é libertado vapor quente. Mantenha uma distância segura em relação ao vapor.
- Se a gordura estiver muito fria, pode salpicar ao derretê-la novamente! Para que isso não aconteça, faça com um garfo alguns furos na gordura endurecida. Tenha cuidado para não danificar o elemento calefactor **5**.
- Quando quiser transportar o aparelho quente, desligue-o, puxe a ficha de rede e aguarde até o aparelho arrefecer. Caso contrário, poderá queimar-se na superfície quente.

5. Antes da primeira utilização

1. Limpe bem as peças individuais da fritadeira eléctrica em aço inoxidável.
2. De seguida, seque cuidadosamente as peças individuais (ver "9. Limpar" na página 52).

6. Antes de fritar

1. Coloque a fritadeira eléctrica em aço inoxidável sobre uma superfície plana e estável.
2. Retire o cabo de alimentação do respectivo compartimento **6**.

Cuidado! Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com as peças quentes da fritadeira eléctrica em aço inoxidável, para que não fique danificado.

3. Prima o botão de desbloqueio existente na pega **16** e levante a tampa **12** puxando-a para trás ligeiramente.
4. Retire o cesto **17**.
5. Dobre a pega **19** para fora.
6. Fixe a pega **19** na fixação de arame do cesto **17**.

6.1 Encha com óleo ou gordura

Utilize óleo de fritar ou gordura sólida especial para fritar.
A gordura sólida deve ser derretida primeiro numa frigideira ou tacho, antes de ser colocada na fritadeira eléctrica.

Nota: Nunca misture diferentes tipos de gordura ou de óleo!

1. Encha o óleo ou a gordura derretida até à marcação superior da peça interna para fritar **8** na fritadeira eléctrica em aço inoxidável seca e vazia.

   Nota: Para produtos a fritar muito reduzidos, poderá bastar um pouco menos de óleo ou gordura. No entanto, o produto a fritar tem de ficar sempre coberto por inteiro.
2. Insira a ficha de rede na tomada.

6.2 Deixe a gordura existente derreter

Se na fritadeira eléctrica já existir gordura solidificada de um processo de fritura anterior, deixe-a derreter na fritadeira eléctrica. Proceda cuidadosamente para que a gordura derretida não comece a salpicar ou para que a fritadeira eléctrica não sobreaqueça.

1. Insira a ficha de rede na tomada.

Cuidado! Tenha atenção para não danificar o elemento calefactor **5** com o garfo.

2. Utilizando um garfo, faça alguns buracos na gordura para que o vapor de água existente possa sair mais facilmente.
3. Prima o botão de desbloqueio existente na pega **16** e coloque a tampa **12** sobre a peça interna para fritar **8**.
4. Ligue a fritadeira eléctrica em aço inoxidável com o interruptor para ligar/ desligar **10**. A luz de controlo de funcionamento vermelha acende-se.

7. Fritar

1. Ligue a fritadeira eléctrica em aço inoxidável com o interruptor para ligar/ desligar **10**.
2. Coloque a tampa **12** sobre a peça interna para fritar **8**.
3. Rode o regulador de temperatura **9** para a temperatura para fritar desejada.

Consulte a embalagem do produto a fritar para obter a temperatura para fritar correcta.

A luz de controlo da temperatura **11** apaga-se. O óleo ou a gordura são aquecidos até à temperatura desejada. A luz de controlo da temperatura **11** fica verde assim que o óleo ou a gordura atingirem a temperatura desejada. Para manter o óleo ou a gordura na temperatura certa, o termóstato liga e desliga o aquecimento automaticamente. Isto é visível através do acender e apagar regular da luz de controlo da temperatura **11**.

Nota: Recomendamos que deixe aquecer o óleo pelo menos 10 a 15 minutos antes de iniciar o processo de fritura. Coloque, para o efeito, a tampa **12** sobre a peça interna para fritar **8**.

Nota: O cesto **17** pode ficar dentro da fritadeira eléctrica durante o aquecimento.

Aviso! No caso de produtos congelados, tenha especial atenção à sugestão 2 (ver "12. Sugestões diversas" na página 54), de modo a evitar salpicos de gordura.

Cuidado! Não encha demasiado o cesto **17**. É impreterível ter em atenção as indicações do fabricante dos produtos a fritar quanto à quantidade ideal. Os produtos a fritar têm de ficar completamente cobertos por óleo ou gordura.

No cesto **17** verá uma marca "MAX FOOD LEVEL" **18** que indica a altura máxima até à qual este pode ser enchido com o produto a fritar.

4. Retire o cesto **17** da fritadeira eléctrica em aço inoxidável para colocar o produto a fritar.
5. Volte a colocar cuidadosamente o cesto **17** na fritadeira eléctrica em aço inoxidável.
6. Prima o botão de desbloqueio existente na pega **16** e coloque a tampa **12** sobre a peça interna para fritar **8**.

   Sempre que quiser, pode observar o processo de fritura através da janela de visualização **13** existente na tampa **12**.
7. Durante o processo de fritura, retire de vez em quando o cesto **17** do óleo ou da gordura e sacuda cuidadosamente o conteúdo do mesmo, com movimentos vigorosos.

7.1 Protecção contra sobreaquecimento

A fritadeira eléctrica em aço inoxidável desliga-se automaticamente no caso de sobreaquecimento ou quando não existe óleo ou gordura suficiente na fritadeira eléctrica em aço inoxidável. Isto também pode acontecer quando a gordura solidificada existente na fritadeira eléctrica se derreter demasiadamente depressa.

Se o interruptor de protecção contra sobreaquecimento desligar o aparelho, proceda do seguinte modo:

1. Deixe ou óleo ou a gordura arrefecer.
2. Prima o interruptor reset **4** na parte de trás do elemento de manejo. A fritadeira eléctrica em aço inoxidável está novamente pronta a fritar.

8. Depois de fritar

1. Prima o botão de desbloqueio existente na pega **16** e levante a tampa **12** puxando-a para trás ligeiramente.
2. Retire cuidadosamente o cesto **17** da peça interna para fritar **8** e sacuda-o sobre a fritadeira eléctrica de forma a retirar o óleo ou a gordura em excesso.
3. Fixe o cesto **17** na peça interna para fritar **8** e deixe o conteúdo escorrer. Para o efeito, a peça interna para fritar **8** possui um gancho **7**.
4. Verta o produto frito para dentro de uma travessa, passador ou objecto idêntico.
5. Rode o regulador de temperatura **9** para o nível mais baixo (para a esquerda até ao encosto).
6. Desligue a fritadeira eléctrica em aço inoxidável com o interruptor para ligar/desligar **10**.
7. Desligue a ficha de rede depois de cada utilização.
8. Retire o cesto **17** e o elemento calefactor/de manejo **1**, para esvaziar a fritadeira eléctrica.
9. Retire a peça interna para fritar **8** da caixa **3** pegando pelas respectivas pegas **2**.

   Aviso! De modo a evitar escaldões, deixe o óleo ou a gordura arrefecerem bem, antes de os despejar!
10. Verta o óleo ou a gordura (ver "9. Limpar" na página 52).

8.1 Reutilizar óleo ou gordura

O óleo e a gordura de fritar envelhecem e desenvolvem substâncias prejudiciais à saúde. Por isso, preste atenção ao seguinte:

- Verta o óleo ou a gordura ainda líquida através de um filtro (p. ex. pano da louça), de modo a separar os restos de alimentos.
- De preferência, conserve o óleo no frigorífico, dentro de uma garrafa adequada.
- Relativamente à gordura, pode vertê-la novamente para dentro da fritadeira eléctrica limpa, deixá-la solidificar e conservá-la à temperatura ambiente.

9. Limpar

9.1 Limpar o aparelho

Para que possa usufruir do seu aparelho durante muito tempo deve limpá-lo regularmente.

Aviso! Para evitar o perigo de choque eléctrico:

- Desligue a ficha de rede antes de cada limpeza.
- O elemento calefactor/de manejo **1** nunca pode ser limpo sob água corrente. Limpe-o apenas com um pano húmido.

1. Remova a tampa **12**, o cesto **17** e o elemento calefactor/de manejo **1**.
2. Guarde o elemento calefactor/de manejo **1** num lugar seguro e seco.

3. Retire a peça interna para fritar com a ajuda das pegas **8** e elimine o óleo ou a gordura.
4. Limpe a tampa **12**, o cesto **17**, a peça interna para fritar **8** e a caixa **3** em água quente com um pouco de detergente suave.
5. De seguida enxagúe com água limpa e seque cuidadosamente. Não utilize produtos ou materiais de limpeza abrasivos ou corrosivos, como palha-de-aço.
6. A tampa **12**, a peça interna para fritar **8** e a caixa **3** podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

   Nota: O filtro permanente **15** não pode ser lavado na máquina de lavar louça.
7. Em primeiro lugar, coloque a peça interna para fritar com as pegas **8**, de seguida, o elemento calefactor/de manejo **1** e finalmente o cesto **17** na fritadeira eléctrica em aço inoxidável.
8. Dobre a pega **19** para dentro do cesto **17**.
9. Enrole o cabo de alimentação e guarde-o no respectivo compartimento **6**.

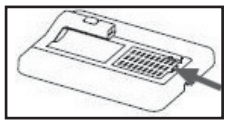
Nota: É possível transportar facilmente a fritadeira eléctrica em aço inoxidável pelas pegas colocadas lateralmente.

10. Guarde a fritadeira eléctrica em aço inoxidável protegida do pó, colocando sempre a tampa **12**.

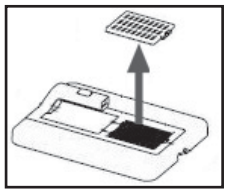
9.2 Limpar o filtro

Na tampa **12** está instalado um filtro permanente **15** que convém ser limpo após cada utilização da fritadeira eléctrica.

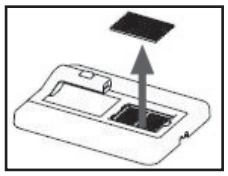
1. Abra a tampa do filtro **14**.



2. Levante a tampa do filtro **14**.

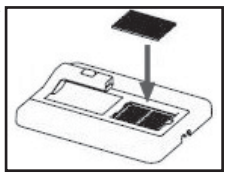


3. Remova o filtro permanente **15**.

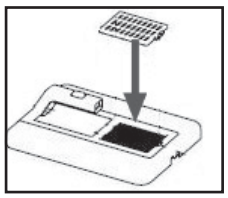


4. Limpe cuidadosamente o filtro permanente **15** no lava-louças com um pouco de detergente suave.

   Nota: O filtro permanente **15** não pode ser lavado na máquina de lavar louça.
5. Volte a introduzir o filtro permanente **15** limpo.



6. Volte a colocar a tampa do filtro **14**.



10. Eliminação

10.1 Aparelho

O símbolo do contentor do lixo com rodas com uma cruz por cima significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada.

Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.

10.2 Embalagem

Para eliminar a embalagem, observe os regulamentos ambientais do seu país. Na Alemanha, a embalagem deve ser eliminada através de um ponto de recolha do sistema dual (ponto verde).

10.3 Óleo

Elimine o óleo ou a gordura usado(a), vertendo-o(a) novamente para dentro da garrafa de plástico original e fechando esta bem. Deixe a gordura sólida solidificar e a seguir envolva-a em papel.

Deite os restos de óleo ou gordura no contentor do lixo ou elimine-os segundo as respectivas prescrições do país.

11. Dados técnicos

Tensão nominal:	220 - 240 Volt ~ 50 Hz
Consumo de energia:	2100 Watt

12. Sugestões diversas

Sugestão 1: Como evitar a formação excessiva de acrilamida

Acrilamida é uma substância química que se forma em alimentos que contêm amido ou determinados aminoácidos e que são preparados com temperaturas superiores a 100 °C.

- Na medida do possível, deve evitar cozer ou fritar com elevadas temperaturas ou passar ou escurecer excessivamente os alimentos.
- Nunca ingira alimentos queimados.
- Ao fritar, evite temperaturas acima dos 170 °C.
- Certifique-se de que os alimentos fritos ficam com uma cor "dourada" e não castanhos ou escuros. Em determinadas circunstâncias, o escurecimento dos alimentos pode ocorrer num curto espaço de tempo. Utilize a janela de visualização para observar o grau de fritura dos alimentos.

Sugestão 2: Como conseguir uma fritura perfeita de alimentos congelados
Cuidado!

- De preferência, deixe os alimentos ultracongelados descongelar à temperatura ambiente. Retire, tanto quanto possível, o gelo e a água antes de colocar o alimento congelado na fritadeira eléctrica. Coloque o alimento congelado lenta e cuidadosamente na fritadeira eléctrica, pois os ultracongelados podem fazer com que o óleo ou a gordura borbulhem de modo abrupto e intenso.
- Os alimentos congelados (-16 até -18° C) arrefecem substancialmente o óleo ou a gordura, fritando por isso mais lentamente e absorvendo demasiado óleo ou gordura. Isto pode ser superado da seguinte maneira:

1. Não frite grandes quantidades em simultâneo.
2. Antes de fritar, deixe o óleo aquecer durante pelo menos 15 minutos
3. Coloque o regulador de temperatura **9** na temperatura indicada na embalagem do produto a fritar.

Sugestão 3: Como evitar os sabores desagradáveis

Alguns alimentos como o peixe perdem algum líquido durante a fritura. Este fica no óleo ou gordura de fritar, influenciando assim o cheiro ou sabor dos outros alimentos fritos.

Para conseguir que o óleo ou a gordura fiquem isentos de sabores, faça o seguinte:

1. Aqueça o óleo ou a gordura até 160° C.
2. Coloque duas fatias finas de pão ou alguns raminhos de salsa na fritadeira eléctrica em aço inoxidável.
3. Aguarde até que o óleo ou a gordura deixe de borbulhar.
4. Retire o pão ou a salsa com uma escumadeira. O óleo ou a gordura estão novamente com um sabor neutro.

13. Garantia

A garantia do seu aparelho é válida por 3 anos a partir da data de compra. O aparelho foi fabricado segundo severas directrizes de qualidade e testado antes do fornecimento. Se, apesar de tudo, ocorrerem falhas no funcionamento, primeiramente contacte com o Centro de Serviços. Os nossos assessores ajudar-lhe-ão no que fosse necessário e aconselhar-lhe-ão como proceder. O direito de reclamação pela garantia é anulado no caso de conexão errónea, utilização de peças de outro fabricante, desgaste normal, uso de força. tentativas de reparação por si ou utilização inadequada do aparelho.

Para fazer uso da garantia e no caso de perguntas técnicas, dirija-se por favor ao nosso hotline:

00800/4212 4212
(Segunda a sexta-feira
das 09:00 às 17:00 horas)

H-3246_5☆new

Hoyer Handel GmbH
Van-der-Smissen-Str.1
D-22767 Hamburg

RP46891_Friteuse_Cover_LB5.indd 1 19.10.09 12:05